Ueber die Verfälschung der Viktualien und technischen Produkte, und über die Mittel, dieselbe zu entdeken und ihr auszuweichen; nebst kleinen Aufsäzen zum Besten der Stadt- und Landbewohner.

Von

A. v. R.

Drittes Bändchen.

Mit einem Anhange.

Gmünd,
im Verlag bei dem Kanzleibuchdruker Ritter.
1807.

Phosphor.

Eine etwas zähe, weißgelbliche, halbdurchsichtige, bei längerer Aufbewahrung aber unscheinbar und auf der Oberfläche weiß werdende Substanz, die der freien Luft ausgesetzt, unter Verbreitung eines Knoblauchartigen Dunstes im Dunkeln leuchtet, und allmählich in ihre ursprüngliche Säure, die man zerflossene Phosphorsäure nennt, zerfließt. Bei großer Wärme, oder auch bei starkem Reiben entzündet sich der Phosphor von selbst mit einer weißen, aus dem gelblichen ins Grüne spielenden, etwas knisternden Flamme, und verbrennt sehr schnell. In heißem Wasser schmilzt und fließt er als ein Oel am Boden des Gefäßes, verhärtet sich aber wieder beim Erkalten. In Wasser und Weingeist löset er sich nicht auf, wohl aber in ätherischen und fetten Oelen, besonders im Nelkenöl und Vitriolnaphta, und diese Auflösungen leuchten im Dunkeln. Man hat den Phosphor gewöhnlich in Gestalt kurzer dünner Stengelchen, die sich zerschneiden lassen, und zerbrochen einen strahlichten glänzenden Bruch

zeigen. — Er muß immer in einer mit Wasser angefüllten und wohlverschlossenen gläsernen Flasche aufgehoben werden.

Da sich der Phosphor durch eine gemeinschaftliche Destillation leicht mit dem Schwefel vereinigt, so soll er in Fabriken oft damit verfälscht werden. Ist nur wenig Schwefel damit vereinigt, so ändert er seine Eigenschaften nicht ab. Ist der Schwefel aber in grösserer Menge damit verbunden, so entzündet sich ein solcher Phosphor an der freien Luft entweder gar nicht oder nur sehr schwer, und durch heftiges Reiben. Immer findet ein solcher Verdacht statt, wenn der Phosphor sich bei einer Wärme von 76 Grad Fahrenheit nicht entzündet, sondern blos zerfließt, und einen weißen Rauch von sich giebt. Um es noch sicherer zu erfahren, verbrenne man etwas weniges Phosphor unter einer Glasglocke, löse die rückständige Säure in destilirtem Wasser auf, und untersuche nun, ob die salzsaure Schwererde dadurch getrübt wird; geschieht dieses, so war der Phosphor nicht rein.

Sagokörner.

Kleine sehr harte, mehr oder weniger rundliche, etwas eckige, weißgelbliche, gelbröthliche oder bräunliche, aus dem Sagomehle des Marks der Sagopalme geformte Körner, die sich mit Wasser gekocht erweichen, aufschwellen, durchsichtig werden, und eine sehr nährende Flüssigkeit bilden.

Guter Sago muß weiß, recht trocken und nicht staubicht sein.

Er wird aus Bohnen- oder Kartoffelmehl nachgemacht. Man erkennt den nachgemachten Sago leicht an seiner mindern Härte und seiner baldigen Anflosung zu einem Breie, wenn er mit Wosser gekocht wird.

Bleistifte.

Die englischen sind die besten, und müssen ächt aus Wasserblei, fast wie Zinn glänzen, von dichtem feinem Korn seyn, sich leicht schneiden lassen, und beim Spitzen Späne geben, die sich zusammenrollen; ferner im Zeichnen feine, scharfe glänzende Striche machen, und in ächtem, feinem, wohlriechenden Zedernholz eingefaßt seyn. Die feinen englischen Bleististe sind auch aus englischem Reißblei verfertiget, das mit einer feinen Säge in dünne Stäbchen geschnitten wird, oder auch, ohne weitern Zusatz, geschmolzen werden soll, um es in bequeme Formen zu bringen, und in Rohr oder Zedernholz zu fassen.

Die schlechteren Sorten kommen meistens aus Altenburg, Nürnberg ꝛc. und bestehen größtentheils aus vielen kurzen, in nicht so wohlriechendem Holze zusammengefügten Stückchen, welche beim Gebrauche und beim Spitzen oft abbrechen, schwärzlich aussehen, und schwarzstaubige, krümmliche, die Finger beschmutzende Späne, und im Zeichnen rohe und harte Striche geben.

Sind sie aus einer mit Harz versetzten Masse verfertiget, so brennen, sie am Lichte, wie Siegellack.

Oft bestehen sie auch aus einer mit Schwefel zusammengeschmolzenen Reißbleimasse. Diese brennen mit einer blauen Flamme, und lassen sich nach dem Brennen zerreiben, welches bei der ächten englischen nicht geschieht.

Orlean, Arnotta.

Der feine Orlean kömmt in runden oder viereckigen Stücken von 2 oder 3 Pf. der allerfeinste in Kuchen oder Broden von der Größe eines Thalers in den Handel, die nicht zu dürr, hart und rauh, aber auch nicht feucht seyn dürfen, sondern sich leicht ausdehnen, ziemlich weich anfühlen und wenigstens noch den Eindruck vom Finger annehmen müssen. Aeusserlich soll er glänzendbräunlichroth, fast violet, oder vielmehr hochponceauroth von Farbe, ohne schwarze Adern seyn, und Papier orangegelb färben, im Bruche aber eine noch lebhaftere Farbe haben. Er muß ferner stark nach Violwurzel riechen, im Wasser und Weingeist ohne Rückstand zergehen, vollkommen aber sich in Aezlauge auflösen, und ihr eine schöne Orangefarbe mittheilen.

Die schlechten Sorten sind entweder feucht, schmierig, schimmlich, verfault, mit Urin befeuchtet, und von häßlichem Gestank, oder haben wenigstens keine so lebhafte Farbe im Bruche, sind

schwarz geadert und färben weit weniger. Dahin gehört die zu weiche, mit alten Lumpen umwickelte Sorte, die nach England gebracht wird.

Die Sorte in Kuchen wird oft mit klargesiebter rother Erde oder Ziegelmehl verfälscht; allein diese Zusätze fallen in Wasser und Weingeist zu Boden.

Eben so verfälscht man die feinste spanische Sorte mit einem Niederschlag des gemeinen Orleans. Er kann wohl auch gut seyn, ist aber blos so stark angefeuchtet, daß er sehr ins Gewicht fällt.

Königsgelb.

Es ist entweder gemalnes Operment, oder gelber Queckſilberpräzipitat (mineralischer Turbith), ein zartes gelbes Pulver, daß rein und ganz trocken seyn muß. Holland liefert gemeines und destillirtes Königsgelb. Das erste Präparat verträgt nicht das mindeste Bleiweiß, weder zu seinem Grunde, noch in seiner Mischung, sondern macht damit alles schwarz; dagegen steht seine Farbe auf Bolus, und das Grün, welches man davon mit dem Berlinerblau erhält, ist schön und dauerhaft.

Der mineralische Turbith ist oft mit Salztheilen vermischt. Er wird davon in der Luft feucht, und muß nochmals mit frischem Wasser rein ausgewaschen werden.

Die damit vermengten Bleitheile schlägt Hahnemanns Bleiprobe schwarz nieder.

Berggrün.

Dem Ansehen nach eine schöne aber auf Kalk unbeständige, und in Oel ganz untaugliche Farbe aus Kupfergrün oder Zementwasser, davon verschiedene Sorten in kleinen Körnern aus Tyrol, Ungarn und der Moldau zu uns kommen; aus Tyrol nehmlich ocherartiges zu dreierlei Sorten: 1) Malachitgrün, die feinste; 2) Oelgrün; 3) ordinär Berggrün oder Grundfarbe, welches die schlechteste Sorte ist; aus Ungarn reines Berggrün, welches weit kupferhaltiger und schöner von Farbe, als das Tyroler ist, unter folgenden Namen: 1) feines Grün oder Rindelfarbe, dergleichen sich in Rinnen ansetzt; 2) dunkelgrasgrün, und 3) Schiefergrün, als das schlechteste. Das ächte natürliche und feinste Berggrün muß von schöner Farbe, zart, trocken, körnig, leicht von Gewicht seyn, und viel Bleiweiß vertragen, wie das Müllersche Fabrikat von der feinsten Sorte.

Oft wird es mit nachgekünsteltem Grün aus Grünspan und Bleiweiß verfälscht. Dieses verräth sich theils durch seine hellere Farbe, theils durch seine Schwere.

Eben so vermengt man es mit den geringeren Sorten von Bergblau. Sie lassen sich bald durchs Gefühl und Gesicht unterscheiden.

Umber, Umbra.

Es giebt verschiedene Arten von dieser Farbe, die bald hell, bald dunkler, bald ins Braune, bald ins Röthliche spielt; die beste Umbra muß aus großen, lebhaft braunen, leichten Stücken bestehen, die sich mild und zart anfühlen. Die teutsche und holländische Sorte wird durch Brennen, wobei sie einen stinkenden Rauch giebt, braunroth; die englische aber behält im stärksten Feuer ihre Farbe, die sehr gut im nassen Kalk und Wasser steht, und nur in Oel etwas nachschwärzt.

Die schlechten Sorten sind dunkler von Farbe, rauher, und etwas schwerer, färben auch mehr nach, als die aus Zipern.

Ist sie mit Sand, und andern braunen Erdarten vermischt, so fällt sie dann schwerer, rauher und vielfarbiger aus.

Blaue Farbe, Bläue, Schneeberger Farbe, Sächsisch= oder Schmelz=Blau, Smalte.

Das höchste Hochblau von diesem durch Koboldkalk blau gefärbten Glaspulver von Luft= und Feuerbeständiger Farbe heißt Königsblau; die blaßblaue Farbe in Stücken und zerrieben, oder auch unzerrieben heißt Eschen oder Eschel. Die vorzüglichste ist die Sächsische, zumal die Schneeberger Smalte, welche oben an dem Aufschlag=

boden des Gebindes zum allgemeinen Brandzeichen in der Mitte einen Rautenkranz mit den beiden Kurschwertern, daneben links ein Herz und darüber eine offen gebrannte Krone, rechts aber eine Lilie oder Brandsäule führt.

Neben dieser kömmt im Handel die Böhmische, aber bei weitem nicht so feine und gleichsortirte Smalte vor, welche auf den Gebinden zu oberst eine vollgebrannte Krone gerade über dem Rautenkranz, und unter diesem ein mit vier Nägeln an den Fußboden genageltes viereckiges dünnes Brettchen hat, damit man Proben herauslangen kann, ohne den ganzen Boden aufschlagen zu müssen. Unter diesem Zeichen stehen die Generalbrandbuchstaben, welche die Farbensorte bezeichnen, und unter diesen noch drei gebrannte Brände verschlungener Lilienzüge. Je nachdem die Smalte dunkler oder heller von Farbe, und auf der andern Seite gröber oder feiner gepulvert ist, welches von der größern oder geringern Menge der ihr beigemengten verglasten Substanzen und den nachherigen Mühlen- und Wascharbeiten abhängt, je nachdem erhalten die Farben verschiedene Namen und Werth. Fünf F bezeichnen z. B. die feinste Sorte in Ansehung der Farbe, und die Beutelcouleuren die zärtesten Fabrikate. Indessen hat jede Fabrik hierinn ihren eigenen Masstab, und daher auch eigene Buchstabenzeichen.

Gute Smalte muß, so wie der Eschel, aus möglichst reinem Kobold bestehen, schön blau, trocken, ganz zart und gleich sortirt seyn, und im nassen Wetter so gut stehen, als im Sonnenschein und Feuer.

Die allerfeinste, aber nicht im Großen anwendbare Smalte besteht aus mit Salpetersäure aufgelöstem, und durch fixes Laugensalz niedergeschlagenem Kobolt.

Die holländische Smalte ist sächsisches Blau, nur anders zugerichtet, und von neuem sortirt, sogenannte raffinirte Blaufarbe.

Die schlechteren Sorten sind gemeiniglich falb, grob, und, wenn die sächsischen Gebinde unter anderen Zeichen ein B haben, nicht einmal aus Kobolt fabrizirt, folglich die geringsten Sorten.

Oft wird die sächsische mit der böhmischen verfälscht; allein letztere ist, wie gesagt, nicht so fein, und ungleicher sortirt, als die erstere.

Ist sie mit Halberstädter, Schwäbischer, Schlesischer, Isenburger oder Saalfelder vermischt, so fällt sie noch schlechter und ungleicher, als die Böhmische, aus. Die Saalfelder hat eine etwas fuchsige Farbe.

Oft befinden sich Erde, Sand und andere Unreinigkeiten darunter. Dadurch verliert sie an ihrem reinen, schönen Blau, giebt weniger aus, und läßt sich auch schon weniger zart anfühlen.

Blutstein.

Aechter Blutstein muß stumpf, hart, schwer, dicht, rein, braunroth, fast stahlgrau, sehr eisenhaltig, von ganz spießiger oder strahliger Textur seyn, in ungleiche und unebene Stücke zerspringen, gerizt oder gerieben einen rothen Strich zeigen, sich zu einem immer röthern Pulver zerreiben lassen, und zusammenziehend schmecken.

Er wird mit Glaskopf, und besonders mit dem Schistus verfälscht. Dieser ist aber konisch spiz, traubenförmig, und spaltet sich in gleiche Tafeln oder Schuppen.

Eben so wird er mit englischem Blutstein und rother Kreide vermischt. Dann ist er mürbe, wie Kreide und ganz und gar nicht spiessig.

Das Pulver hievon, wenn es mit allerlei Unreinigkeiten vermischt ist, sieht schmutzig roth aus, und muß vom Staube rc. erst durch Schwemmen gereiniget werden.

Höllenstein.

Schwärzliche oder braunschwarze, nicht schwerzerbrechliche, schwere, walzenförmige Stängelchen, im Bruche von kristallinischem Gefüge (strahlenförmige von dem Mittelpunkte zur Oberfläche gehende Nadeln). An freier Luft ziehen sie, doch nur sehr langsam, Feuchtigkeit an, und lösen sich in reinem Wasser völlig auf.

Wurden sie bei der Bereitung nicht lange genug geschmolzen, so sind sie schwarzbraun, von lockerem Gewebe, leicht an der Luft zerfließend, und nicht ätzend genug. Wurden sie hingegen zu stark geschmolzen, so sind sie hellgrau, sehr fest, ohne spießiges Gewebe im Bruche, und nicht ätzend genug.

Wenn der Höllenstein kupferhaltig ist, so ist seine Farbe grünlich. Es legt sich nach und nach auf der Oberfläche eine grünliche Rinde an; er zerfällt, wird an der Luft schmierig; mit Amoniakauflösung digerirt, entsteht eine blaue Farbe; ein blankes eisernes Stäbchen in die Auflösung desselben gesteckt, erhält nach einiger Zeit einen kupferrothen Ueberzug.

Kleine Kardamomen.

Dreikantige, halbzolllange, etwas geriefte, blaßgelbe, oben stumpfe, unten in eine Art kleinen Stiels sich verengende sehr dünnschaalige, zerbrechliche Saamenschotten, die inwendig dreifächerig, jedes Fach mit zwei Reihen ziemlich viereckiger, runzlicher, äusserlich brauner, inwendig weißer Saamen besetzt, welche zerdrückt, einen sehr starken lieblichen Geruch von sich geben, und einen angenehm gewürzhaften etwas kampherähnlichen, scharfen, hintennach kühlenden Geschmack haben.

Sie werden oft vewechselt: 1) mit großen Kardamomen. Diese sind von ähnlicher Gestalt

und ähnlichem Baue, aber anderthalb Zoll lang, und von weit schwächer gewürzhaftem Geruche und Geschmacke. 2) mit runden Kardamomen, diese sind von der Größe der Haselnüsse, rundlich dreieckig, von ähnlichem Baue, aber an Geruch und Geschmacke schwächer.

Zimmet-Kassia.

Fußlange, der ächten Zimmtrinde sehr ähnliche Stücke, doch äusserlich dunkelfarbiger mit gleichlaufenden und gewundenen Längenadern besetzt, von ebenem nicht faserigem Bruche, dicker; eine Sorte etwa eine halbe Linie dik, in glatte Röhren zusammengerollt, eine andere in platteren über eine Linie starken, 5 bis 6 Linien breiten Stücken; von dem wahren Zimt ähnlichem, aber stärkerm, unangenehmern Geruche, und schärferm, hitzigern, stärkern Geschmacke. Durch Destillazion giebt sie viel ätherisches Oel.

Man verwechselt ihn zu Zeiten mit dem Mutterzimmt (Cassia lignea). Dieses sind ähnlich gefärbte Röhren, auch dicker und auf der Oberfläche rauher als wahrer Zimmt, aber von weit schwächerm Geruche, und schwächerm schleimigen Geschmacke. Der Aufguß des Pulvers mit kochendem Wasser erkaltet zur Gallerte, und sie liefert durch Destillation kein ätherisches Oel, sondern ein milchiges destillirtes Wasser.

Rohr = Cassia.

Einen bis zwei Fuß lange, einen Zoll dicke, walzenförmige, gerade oder etwas gekrümmte, längst einer Seite mit einer Naht versehene, glatte, braunschwarze Schoten, die innerhalb ihrer holzigen Schale ein weiches, schwarzes, süsses, auch wohl etwas bitterliches Mark zwischen mehreren Querscheidewänden eingeschlossen enthalten, worin braungelbe harte Saamen liegen.

Die Rohrkassia verdirbt 1) durchs Eintroknen des Marks, da denn die Schoten leicht werden, und die Saamenkörner beim Schütteln darinn klappern. Doch ist diese, so lange sie süß bleibt, und nicht ganz trocken wird, noch nicht ganz unbrauchbar. — 2) Durch saure Gährung des Marks, da dieses dann sauer riecht und schmeckt, und schimmlicht wird. 3) Durchs Anfressen von Würmern, welches zum Sauerwerden Gelegenheit giebt. Am leichtesten verderben die unreif abgenommenen, dünneren, beim Troknen runzlich gewordenen Schoten.

Weißer Zimmt.

Dicke, meist drei Zoll im Durchmesser haltende Röhren, oder auch dickere, flache Stücke, die ihres Oberhäutchens beraubt, äusserlich weißgelblich oder grünlich oder blaßgraulich oder röthbräunlich mit röthlichen Querstrichen, inwendig weißlich und glänzend; dicht, doch leicht zerbrechlich; von scharfem, gewürzhaftem, nelkenähnli=

chem Geschmacke, und beim Zerstossen angenehm gewürzhaften Geruche.

Er wird verwechselt 1) mit der Kostuswurzrinde, (Costus amarus et dulcis). Diese Rinde kommt in kurzen, dicken, zusammengerollten Stücken vor, welche fest, schwer, von äusserlich gelblichweißer, innerlich dunkelgelber Farbe und angenehm gewürzhaftem Veilchengeruche, aromatisch scharfem süßlichen oder bitterm Geschmacke sind. — 2) Mit der Winterrinde. Sie besteht in verschiedentlich dicken und langen, zusammengerollten und in einandergesteckten Stücken. Die Rinde selbst ist dünn, fest, auswendig aschgrau, glatt oder schwach runzlich, inwendig zimmtbraun, und faserig, auf dem Bruche ungleich. Gerieben besitzt sie einen angenehmen zwischen Gewürznelken und Cascarille inne stehendem Geruch. Ihr Geschmack ist höchst beißend, fast brennend und lange anhaltend.

Hirschhorn.

Das geraspelte Hirschhorn besteht aus lauter grauschwärzlichen und grauweißlichen Schnizeln. Das verkäufliche geraspelte Hirschhorn ist insgemein mit geraspelten Thierknochen vermengt. Es enthält dann mehrere ganz weiße Spähne von größerer Härte, und giebt durchs Kochen nicht die gehörige Menge Gallerte.

Silber.

Reines Silber muß ganz weiß seyn, Farbe und Glanz in reiner Luft nicht verlieren, leichter als

Kupfer schmelzen, aber nicht so leicht, wie Zink, auch im Feuer sich nicht so leicht verkalken, wie Quecksilber und die unedlen Mettalle, nnd eben so wenig von Bleikalken sich in Glas oder Schlaken verwandeln lassen, aber im Feuer vom Schwefel, sonst von doppelt so viel reinem Scheidewasser, als sein Gewicht beträgt, ganz aufgelöst werden, dem es zwar eine größere Schärfe, aber keine Farbe mittheilen darf, wenn auch nachher noch etwas Salmiakgeist zugesetzt wird, und endlich mit Blei im Tiegel ꝛc. geschmolzen, nichts an Gewicht verlieren.

Sicherer, als gewöhnlich, wird man es durch den Probierstein und die Streichnadel nach Le Sage auf folgende Art prüfen, wenn man mit einem feinen Pulver aus Grünspan, Vitriol, Salpeter, von jedem $\frac{1}{2}$ Loth, und $\frac{1}{4}$ Loth Salmiak in einem neuen Topfe gut durchsottenes, und rein abgegossenes, destillirtes Wasser auf den Silberstrich bringt, welches, wenn das Silber ächt ist, stehen bleiben, im Gegentheile entweichen und verschwinden muß. Am sichersten bleibt aber immer die freilich etwas umständliche Probe durch die Reduktion des Hornsilbers.

Wenn es kupferhaltig ist, so lauft es manchmal an, und mit kaustischer Amoniakauflösung digerirt, färbt es diese bläulich.

Ist es unächt, dann wird es in lauwarmer Salzsäure aufgelöst, die das ächte nicht angreift.

Zink.

Der Ostindische und chinesische Zink in länglich viereckigen, 18 bis 40 Pf. schweren Blöcken, als der reinere, ist schwerbrüchig, zu Staub nicht zerreiblich, bläulichweiß von Farbe, besonders im frischem Bruche, der glänzend grobwürflich ist, ferner ganz schlackenfrei, ungefähr 7 bis 8 mal schwerer, als destillirtes Wasser, härter als Zinn und Blei, zähe, schmilzt noch vor dem Glühen, brennt beim Zutritt der Luft mit blaugrüner Farbe und verwandelt sich in ein lockeres, weißes vollkommenes Oxid. Der beste muß weiß, schmutzig, nicht allzubrüchig, und je länger im Feuer, desto schöner ausfallen, welches die kleinen Sternchen darauf andeuten, wenn er wieder zu kleinen Stangen oder Stücken umgegossen wird, die man deßhalb am liebsten hat.

Ist er zinnhaltig, so sieht er viel matter, als gewöhnlich aus, ist im Bruche rauh und uneben, aber nicht blättrig, liefert nur wenig weisses Zinkoxid (Zinkblumen), dagegen viel graues, und läßt das Zinn bei der Sublimation allein zurück.

Die unreinere Sorte, nemlich der Goslarische Zink, welcher spezifisch leichter, und von strahlich blätterigem Bruche ist, kömmt im Handel in unförmlich runden, 3 bis 8 Pf. schweren, und noch schwereren Kuchen vor, und soll mehr Blei bei bei sich führen, als der Ostindische.

Die kleineren Stücke werden den größern vorgezogen.

Mit Blei, Zinn, oder einem andern ihm ähnlichen Metall kann er nicht leicht verwechselt werden, denn diese schmelzen mit Schwefel zusammen, laufen vom Schwefeldunste an, und werden von der Schwefelleber aufgelöst, welches alles mit dem Zink nicht geschieht.

Weinverfälschung.

(Beschluß.)

1) Sehr gute Methode, verdächtige Weine zu untersuchen, nach Herrn Halle.

Man hatte zu Paris einem Weinhändler 62 Eimer verschiedener Weine in Beschlag genommen, und dieses veranlaßte von Seiten der Polizei eine Untersuchung durch vier sachkundige Männer. Diese fanden den Wein im Geschmacke nicht unangenehm, und die sogenannten hitzigen Weine noch feuriger als gewöhnlich. Hierauf warf man in jede Sorte Schwefelleber, da es bekannt ist, daß sich der Schwefel durch die Weinsäure von dem dem Schwefel beigemischten Laugensalze trennt, und in Gestalt eines weissen Pulvers zu Boden sinkt, wenn der Wein keine metallische Theile enthält; wenn im Gegentheile der Wein durch Blei wieder süß gemacht, und also verfälscht und giftig geworden, so schlägt sich dieses Pulver als eine schwarze Farbe nieder.

Aber alle Arten von Wein blieben in dieser Probe gut, denn in der That ist dieser Niederschlag von der Weinfarbe nicht vollkommen weiß, sondern röthlich oder gelb. Zur Untersuchung der rothen Farbe dieser Weine bediente man sich des an der Luft zerflossenen Weinsteinsalzes. Dieses verbindet sich als Laugensalz mit der Weinsäure, und folglich gehet die rothe Farbe des Weins in die grüne über, und der Wein wird trübe, wenn die Röthe dem Weine von Natur eigen ist. Die grüne Farbe muß sich durch Beimischung einer neuen Säure, gegen die das Laugensalz eine stärkere anziehende Kraft, als gegen die Weinsäure äussert, von neuem in die rothe Farbe verändern, obgleich diese zweite Röthe schwächer als die erste ist. Dieser Farbenwechsel geräth aber nicht, wenn die Weine durch Sandelholz, Kassienholz oder Kirschen waren gefärbt worden. Allein auch hier blieben die Weine gut. — Weiter destillirte man von jeder Sorte der hitzigen Weine 8 Unzen, und man bekam von den 8 Unzen eine Unze Weingeist, der sich im Löffel anzünden ließ, und beinahe halb verbrannte. der Weingeist von dem geringern Weine erlosch gleich wieder, wenn man ihn ansteckte. Der im Kolben gebliebene Rest der Weine war schön roth, wie der Wein selbst, und abgedünstet im Geschmacke streng, also ohne Methzucker oder Sirup, und erschoß Kristallen wie ein wahrer Weinstein an. Det bis zur Trockene abgedünstete Extrakt blieb roth; der Weingeist zog einen Theil dieser Röthe heraus in sich,

und der dicke Satz, der Weinstein, war rosenfarben. Man wusch dem Weinstein seine Röthe mit Weingeist ab, man löste ihn in Wasser auf und er gab durchgeseihet die schönsten Kristallen, welche in einer Glasretorte durch das Destilliren alle Erscheinungen, wie sonst die Weinsteinkristallen, gaben. Endlich verbrannte man jede Sorte des Weinextrakts in einem eisernen Löffel zu Asche, die man in einem kegelförmigen Schmelztiegel mit gleich viel Pottasche vermengte, und mit verprasseltem Kochsalze einen Zoll hoch bedeckte, bis die ganze Masse im Feuer zusammenschmolz. Der König war schwarz und sehr fest, hatte aber nicht die geringsten Metalltheilchen in sich, so wenig als die Hefen, in die sich doch die schweren Bleitheile herabgesenket haben würden.

Diese Weine waren also gut und ächt. — Wie selten würden aber die Weine unserer Weinhändler diese Proben aushalten!

2) Zu finden, ob ein Wein mit Gewürzen ein= und aufgebrannt sey, nach Herrn Wiegleb.

Viele erwählen die Gewürze zum Ein= und Aufbrenen, wie auch mit Gewürz bestreuete Schwefellappen, um mit den Gewürzen das Schwefeln zu dämpfen, und glauben dabei, recht sicher und wohl zu handeln, allein es erfodert dieses Würzen der Weine in der That eben so viele Vorsichtigkeit, als das reine Schwefeln. Denn es ist bekannt, daß die Gewürze viel wesentliches Oel in

ihrer Mischung haben; wird nun das Gewürz gebrannt, so zerstört das Feuer die Mischung und verwandelt das wesentliche Oel in ein brandiges und empireumatisches, welches, im Weine vermengt, heftige Erhitzungen des Blutes und gefährliche Fieber hervorbringen kann. Jedoch kann man das Einbrennen mit wenigem Gewürze, z. B. mit einer oder zwei Muskatnüssen gerne passiren lassen; wenn aber das Aufbrennen durch viele Gewürze geschieht, so ist solches schlechterdings schädlich. Gleichwohl wird diese Kunst fleißig getrieben, weil die Weine durchs Gewürz stark rauschend werden, und mehrentheils unverständige Liebhaber finden, indem viele Leute die Güte der Weine nur nach ihrer Stärke beurtheilen, ohne zu untersuchen, wo solche herrühre. Es verrathen sich solche mit vielem brandigen Oele infizirten Weine von selbst durch den empereumatischen Geruche, und es wäre nicht schwer, durch die Destillation das sogenannte Oel selbst darzustellen, zumal da bekannt ist, daß gehörig vergohrener Wein kein brandiges Oel, sondern nur Geist giebt; denn sein wesentliches Oel, welches im Moste zu finden ist, ist in der Mischung in ein klebricht harziges Wesen verwandelt.

3) Verschiedene Mitel, um verdächtige Weine zu prüfen.

a) Aufgelöste Schwererde in Essig.

Diese wird auf folgende Art verfertigt: Man läßt fein gepulverten Schwerspath mit doppelt so

viel ausgeglühtem Kohlenstaube in einem bedeckten Schmelztiegel eine Stunde lang bei starkem Feuer glühen. Hierauf schüttet man nach Erkaltung des Tiegels das Pulver in eine Schale mit Wasser, und schlemmt es öfters mit frischem Wasser ab, bis dieses keinen Geschmack weiter davon annimmt, so bekömmt man die Schwererde. Wenn diese in gutem destillirten Weinessig mittels Kochen aufgelöst wird, so ist die Flüssigkeit, von welcher hier geredet wird, fertig. Sie ist ganz wasserhell; schüttet man davon einige Tropfen in stark geschwefelten Wein, so wird derselbe sogleich trübe, und macht einen schweren weissen Bodensatz.

b) Zuckersäure.

Die Bereitungsart derselben findet man in verschiedenen Schriften von Westrumb, Crell rc. Thut man von dieser nur ein kleines Stückchen zu Champagner und anderm Weine, der Kalk enthält, so wird derselbe sogleich weißliche Streifen und Wolken zeigen, und einen dünnen Bodensatz von ähnlicher Farbe machen.

c) An der Luft zerflossenes Weinsteinsalz.

Wenn man zu verdünntem rothen Weine, der mit Alaunauflösung verfälscht ist, oder ein herbes Wesen erhalten hat, einige Tropfen von zerflossenem Weinsteinsalz hineingießt, so wird der vorhin klare rothe Wein trübe und violetgrau

von Farbe, und hinterläßt, nach einer 24 stündigen Ruhe, einen weißgrauen Bodensatz; der darüber stehende Wein ist bleichroth von Farbe, weil sein mehrester Farbenstoff zu gleicher Zeit mit auf den Boden gesunken ist.

4) Zu erkennen, ob Eisen in dem Weine enthalten sey.

Wenn ungefähr durch einen Zufall Eisen in einen jungen Wein gekommen ist, so ist dieses weiters nichts schädliches; allein wenn es überhäuft darinn enthalten ist, so verursacht es doch bei den meisten davon trinkenden Personen entweder zu viele Leibesöffnung oder Verstopfung. Am besten kann man dieses mit der Galläpfeltinktur untersuchen, welche man auf folgende Art verfertigen kann. Man nimmt ungefähr 4 Loth blaue türkische Galläpfel, gießt auf selbe, nachdem sie vorher wohl zu Pulver gestoßen worden, 16 Unzen starken Weingeist, und läßt es im Sommer an der heißen Sonne, im Winter auf dem warmen Ofen so lange digeriren, bis die Tinktur eine dunkelrothe Farbe erhalten hat. Alsdann filtrirt man sie durch Löschpapier, und hebt sie zum Gebrauche auf, und zwar in einem wohlverstopften Glase. Gießt man von dieser Tinktur etwas in Wein, der Eisen enthält, so wird selber schwärzlich tintenfarbig erscheinen.

5) Weine, die mit Kräuter oder Blumen einen Muskateller- oder Moslergeschmack bekommen zu entdecken, nach Herrn Wiegleb.

Die Hinzufügung verschiedener Kräuter bey der Gährung des Weins ist zwar in so ferne untadelhaft, wenn dazu gesunde Kräuter genommen werden, z. B. wenn Hollunderblüthen zur Verfertigung eines Muskatellerweins, Scharlachblüthen zur Bereitung eines Frontignaks genommen werden. Hingegen ist die Saffranblüthe, Hundszungenkraut, und alle narkotischen Kräuter eine gefährliche Zuthat, indem sie den Wein rauschend machen. Da nun zuweilen schädliche Kräuter erwählt werden, so entdeckt man dieses, wenn man in solche verdächtige Weine die Alaunauflösung tröplelt, wodurch sich sowohl das Pulver, als der Saft von den Vegetabilien zu Boden schlägt.

6) Burgunderweine, und ächte Probe derselben, wenn sie mit Franzbrandwein verfälscht sind.

Burgunderwein, besonders der in der Gegend von Beaune erzeugt wird, ist ein sehr gesunder, stärkender und feuriger Wein, wenn er wenigstens 6 Jahre in einem guten Keller auf gut verwahrten Bouteillen gelegen, und nicht in den sogenannten Piecen oder Feinteletts aufbewahrt worden. Junger Burgunder wird aber sehr oft mit verfeinertem Franzbrandwein vermischt; um die Aechtheit hievon zu erfahren, gieße man aus der

Bouteille ein wenig auf einen flachen erdenen Teller, zünde ein Stückchen Papier an, und halte es darüber. Ist der Burgunder mit Spiritus vermischt, so zündet sich dieser an, ist er hingegen unverfälscht, so wird er nicht brennen.

7) Ganz neuer Versuch mit verdächtigem Rheinweine.

Man ließ bei einem Weinhändler, dessen Weine ausserordentlich gerühmt und geprießen wurden ein Duzend Bouteillen holen. Der Geschmack des Weins gleich beim Anbruche der ersten Bouteille war anfänglich glatt auf der Zunge, und hintennach etwas bitterlich. Man entschloß sich sogleich auf der Stelle 6 Bouteillen davon zu Versuchen anzuwenden. Die erste Bouteille untersuchte man in Rücksicht der hohen gelben Farbe mit Herausgießen der Hälfte davon, und etwas Hineintröpfeln einer kleinen Porzion von Alaunauflösung; die Farbe des Weins wurde hierauf etwas blässer, und der Geschmack desselben ziemlich herbe auf der Zunge; nach 24 stündigem Stillstande hatten sich einige weisse schleimige Flocken auf den Boden der Bouteille gesetzt. Zu der andern Hälfte nahm man Sublimatauflösung; diese verfertigte man aus zehen Gran sublimirtem Quecksilber mit zwei Unzen destillirtem Wasser. Man goß etwas hievon in den Wein; hierauf zeigten sich einige dicke, fette, ölichte, bräunliche Streife. Bei dazwischen gekommenen anderen Geschäften ließ man es über 14 Tage ruhig ste-

hen; nach Verlauf dieser Zeit war ein geringer brauner extraktähnlicher Bodensatz in der Bouteille. Der Wein hatte übrigens beinahe noch den nemlichen Geschmack, nur ein wenig metall- und quecksilberartig und war fast ganz gelblich und sehr hell und klar. Hierauf filtrirte man ihn durch doppeltes weisses Druckpapier. Die goldgelbe, Alter anzeigende Farbe hatte sich nebst dem bräunlichen Bodensatze fast sämmtlich im Filtro verlohren, und der Wein sahe einem vollkommenen jungen Weine ähnlich. Das Filtrum laugte man mit ungefähr einem halben Schoppen kochendem Wasser in einer saubern Schale aus. Der Geschmack des Wassers war etwas bitterlich, empireumatisch oder brenzlicht schmeckend, fast wie Hollundersaft mit gebranntem Zucker. Hieraus schloß man, daß sämmtlicher Wein seine Alter ähnliche goldgelbe Farbe dem gebrannten Zucker mit Hollundersaft zu danken hätte. Jetzt nahm man die zweite Bouteille Wein, goß selben in eine gläserne Retorte, lutirte eine Vorlage davor, und fieng bei gelindem Feuer an zu destilliren. Von der ganzen Bouteille erhielt man 3 Loth eines etwas wässerigen, stark nach Schwefel riechenden Weingeistes; den man besonders aufbewahrte, sodann kam ein säuerliches, brenzliches, schwefeliches Wasser, wovon man zwölf Unzen abdestillirte; den Rest inder Retorte verdampfte man bis zur Trockene in einer Glasschale in der Sandkapelle, er wog ungefähr eine halbe Drachme oder halbes Quentchen, und schmeckte bitter-

salzig herb. Nun nahm man noch sämmtliche zurückgebliebene vier Bouteillen, schüttete sie in die Retorte; und destillirte 13 Loth wässerigen Geist davon; man nahm die Vorlage ab, goß es in einen abgesprengten Kolben, und verdampfte es wie das vorige, bis zur Trockene. Man schüttete ungefähr 6 Unzen siedendes Wasser darauf, filtrirte es, und verdickte es wieder bis zur Trockene, wo man dann eine halbe Drachme eines bittern Salzes bekam, welches ganz wie vitriolisirter Weinstein schmeckte. Sämmtlicher Wein war also nichts, als eine junge unzeitige Brühe, der ihre auffallende rohe Säure mit einer Pottaschenauflösung oder sogenanntes Oleum tartari eingehüllt wurde, und dabei, daß der Wein seinem Untergange nicht so schnell entgegeneilen sollte, noch überdieß sehr stark geschwefelt, und endlich mit den gewöhnlichen Schmieralien, nemlich mit Zuckerauflösung, und Hollunderlatwerge gefärbt wurde.

Aeusserst strafbar ist es, den Wein, den die Natur selbst zu Essig schuf, durch Pottasche ꝛc. trinkbar zu machen. Diese Verfälschung ist die häufigste, die gegenwärtig mit saurem Tauber= Pfälzer= und Rheinwein gemacht wird. Ein solcher genossener Wein, wie jeder, woran gekünstelt worden, ist ungesund; denn es heißt immer der Natur entgegengearbeitet. Mit der Zeit greift er auch den Kopf und die Nerven so an, daß eine allgemeine Schwäche im Sensorium entsteht; daß man gar nicht mehr im Zusammenhange denken

kann, u. s. w. Dadurch entstehen dann auch häufig allerlei Schwächen, Gicht, Podagra und dergleichen.

8) Zu entdecken, ob ein Wein vorher umgeschlagen gewesen seye, nach Herrn Wiegleb.

Wenn ein Wein umschlagen oder verderben will, so geht er mehrentheils in eine essigmäßige Gährung über, zuweilen aber geschieht es, daß eine wirkliche Fäulnis in demselben entsteht, und der Wein stinkend wird. Dergleichen verdorbene Weine sollte man nun gleich weggießen, weil solche theils sehr schädlich sind, theils nicht einmal zu Weinessig können gebrauchet werden. Der Schade, welchen ein verfaulter Wein in den Säften, des menschlichen Körpers verursachet, besteht darinn, daß er durch seine Fäulnis auch das Blut und die übrigen Säfte infizirt, und dadurch Gelegenheit zu bösartigen Fiebern giebt. Zu Essig kann dergleichen Wein nicht gebraucht werden, weil bekannt ist, daß die Gährung durch gewisse Grade fortrückt, aber nicht wieder zurückgeht. Der erste Grad ist die Weingährung; der zweite die scharfe oder Essiggährung, und der dritte und letzte die faule Gährung; wodurch die gährende Substanz in Fäulniß übertritt. Ist nun ein Wein einmal zur dritten Gährung gekommen, so läßt er sich nicht wieder auf die zweite zurückführen, und folglich kann man aus stinkendem Weine keinen brauchbaren Essig mehr machen. Demun-

geachtet stehen viele in der irrigen Meinung, daß die Fäulniß im Weine durch gewisse Künste könne gehoben werden, und schlagen als Mittel der Verbesserung balsamische Arzeneien mit Salzen vermengt vor. Das gewöhnliche Rezept hiezu lautet: Nimm Mirrhen, Weihrauch und Lorbeer, mache es zu einem Pulver, hernach in ein Säckchen gethan und in den Wein gehängt ꝛc. Genannte Mittel können zwar der Fäulniß einigen Einhalt thun, aber die verfaulten Theile bleiben im Weine dennoch zurück, und derselbe ist nachher wie zuvor schädlich. Die vorgegebene Verbesserung bestehet in nichts, als in einer erstickten Fäulnis, und wenn man solchen Wein nur einen Tag in die Wärme setzt, so wird er wieder anfangen zu stinken, zum deutlichen Beweise und zur genugsamen Probe, daß die Fäulnis wieder fortgehe, und vorher nur erstickt worden seie.

9) Junge Weine zu entdecken, ob sie mit Zucker oder Rosinen sind zurecht gemacht worden, wie auch von Scheidung der Gipserde von italienischem Weine.

Junge Weine werden auch öfters mit Rosinen, Zucker, Sirup und dergleichen verbessert oder geschmiert; der Geschmack wird alsdann angenehmer, aber sie verderben auch desto geschwinder. Dieser Betrug läßt sich am besten dadurch entdecken, wenn man eine solche Bouteille Wein in eine Schale mit Wasser hält. Alle fremdarti=

ßen Theile, als Zucker und dergleichen werden sich aus dem Weine in die Schale mit Wasser ziehen.

Jemand bekam 200 Bouteillen italienischen Wein vom rothen Fiascone unmittelbar aus Italien; in jeder Bouteille war wenigstens ein halb Loth Gipserde zu Boden abgesetzt. Man sahe sich daher in die Nothwendigkeit versetzt, selben sämtlich zu filtriren, und auf andere Bouteillen zu ziehen. Es wird also jedem Liebhaber der italienischen Weine gerathen, solche vorher wohl zu untersuchen, und durch Druckpapier zu filtriren, wenn derselbe nicht seinen Magen von dem unauflöslichen Gips will inkommodirt haben.

10) Wie man die heurigen Weine kosten und kennen lernen solle.

Wenn der heurige Wein oder Most im Glase recht dick und weiß, im Kosten fein, süß und pitzelnd, auch scharf auf der Zunge ist, und dazu recht stark in die Nase schlüpft, so ist er sehr gut; ist er aber gelb und süß, und nicht dick und scharf, so hält er zwar die Farbe, wird aber kein starker Wein daraus, obschon er weniger zähe wird, als der erstere. Wenn aber in diesem Jahre ein frischer Most gewachsen wäre, (ohne faule Weinbeere und ohne einen gefallenen Reif,) so muß der Most im Anfange frisch, aber zuletzt süßlich seyn. Aus diesem stehet alsdann ein bewährter guter Wein zu erwarten. So fern aber um Michaeliszeit ein sehr starker Reif oder Frost fällt,

so wird aus diesem ein kränklicher Wein, weil die Krankheit schon durch Gefrieren und den schlimmen Thau in der Weinbeere steckt.

Steinöl, Bergöl.

Ein gelbes oder bräunlichrothes, wie Bernsteinöl riechendes, flüssiges Erdharz, das in der Gestalt eines ätherischen Oels größtentheils aus Felsenrizen hervorquillt, oder in einigen Gegenden auf dem Wasser schwimmend gefunden wird. Es hat eine den fetten Oelen beikommende Dicklichkeit, läßt sich, wenn es erwärmt worden ist, entzünden, und brennt mit einer sehr rußigen Flamme. In Wasser und Weingeist ist es unauflöslich; mit Oelen läßt es sich vermischen. Mit dem Aelterwerden, und durch den öftern Zutritt der Luft wird es dunkler von Farbe, bekommt einen widrigen Geruch und Geschmack und eine dickere Konsistenz.

Es wird häufig verfälscht

1) mit Terpentinöl. Dieß wird durch die größere oder geringere Auflösbarkeit in Weingeist, und durch den Terpentingeruch, wenn es in einem Löffel erwärmt wird, leicht ausgemittelt.

2) mit ausgepreßten Oelen. Es wird dann mit hinzugegossenem Vitriolöl schwarz, dick und undurchsichtig, und die Mischung riecht stark nach Schwefel. Gießt man Wasser hinzu, so schwimmt das Bergöl oben auf dem Wasser.

Mirrhe.

Ein trockenes, zerbrechliches, inwendig fett anzufühlendes, einigermaßen durchscheinendes leichtes Gummiharz in rundlichen, eckigen, unzusammenhängenden Stücken von verschiedener Größe, ausserhalb braungelb oder rothbraun, innerhalb aber gelblich oder braunroth von Farbe, welches auf dem ungleichen Bruche, besonders bei größeren Stücken krumme weiße Streifen zeigt. Es hat einen ziemlich bittern, erwärmend gewürzhaften Geschmack, ist größtentheils im Speichel auflöslich, und besitzt einen gewürzhaften balsamischen, starken, nicht unangenehmen Geruch, der beim Reiben, oder wenn man es angezündet, noch lieblicher wird. Es fließt in der Wärme nicht, läßt sich aber am Lichte entzünden, und brennt mit heller Flamme unter Verbreitung eines lieblichen Geruchs. Im Wasser, Wein, Bier und Essig ist die Mirrhe auflöslicher, als in Weingeist. Auch die Oele wirken nicht merklich darauf; in versüßten Säuren aber, und in Amoniakhaltigem Weingeist ist sie fast völlig auflöslich. Gepulvert erscheint sie als ein nur locker zusammenhängendes Pulver, wie mit einem fetten Oele getränkt.

Im Handel kommen zwei Sorten vor, nemlich 1) die beste oder auserlesene Mirrhe, und 2) die gemeine Mirrhe. Beide, besonders aber die letztere, sind meistentheils so sehr verfälscht, und mit unbrauchbaren, schlechten, schwärzlichen

Stücken vermischt, daß man, besonders für den Arzeneigebrauch, die ächte Mirrhe, die sich durch obige Eigenschaften auszeichnet, erst besonders davon aussuchen muß.

Sie wird mit beigemischten Kirschgummistücken verfälscht. Man erkennt diese leicht an ihrem hellern Glanze, ihrer Durchsichtigkeit und an dem mangelnden Mirrhengeruch und Geschmack.

Ist sie mit Stücken von Bdelliumgummi verfälscht, so unterscheiden sich diese durch die dunkelbraune Farbe, durch ihre Zähigkeit, weniger bittern Geschmack, und durch das Knistern und Spritzen, wenn sie an die Lichtflamme gebracht werden.

Durch Einweichen der unächten Gummi- und Harzstükke in einer geistigen Mirrhentinktur sucht man zwar oft die Verfälschung unkenntlich zu machen; allein sie wird durch das Zusammenkleben und durch die Zähigkeit der Stücke erkannt.

Ausserdem soll die Mirrhe am häufigsten mit einen braunrothen Gummi von einem Baume, der Sassa heißt, und mit dem Mirrhenbaume gleiches Vaterland hat, verfälscht werden. Eine Verfälschung, die wahrscheinlich schon in den frühesten Zeiten vorgekommen ist.

Mastix, Mastixgummi.

Er besteht aus mäßig harten, trockenen, nicht klebrigen, zerbrechlichen, etwas durchscheinenden, auf frischem Bruche ebenen und glänzenden Kör-

nern oder Tropfen, von einer rundlichen, meistens etwas plattgedrückten Gestalt, und verschiedener Größe, einer weißlichen oder blaßgelblichen Farbe, einem schwach gewürzhaften, etwas zusammenziehenden Geschmack und süßlichen angenehmen Geruch. Zwischen den Zähnen gekaut wird der Mastix weich und zähe; in der Wärme zergeht er wie Wachs; auf glühende Kohlen gestreuet, brennt er mit einem starken und angenehmen Geruch, löset sich weder in Wasser noch ausgepreßten Oelen, in Alkohol bis auf den zehnten Theil, in ätherischen Oelen aber gänzlich auf.

Es kommen im Handel zwei Sorten vor, 1) der auserlesene Mastix (Mastix electa seu in granis). Lauter reine, ausgelesene, erbsengroße weiße, gelbliche, durchscheinende, klare, trockene, nicht klebrige und zerbrochene Körner; die beste Sorte, welche nur allein in den Apotheken vorräthig gehalten werden sollte. 2) Der gemeine Mastix, (Mastix in sortis). Reine und unreine Körner, bisweilen von grünlicher, bläulicher oder schwärzlicher Farbe, öfters klein, fast gepulvert, mit Holzspähnen und anderen fremden Beimischungen häufig verunreinigt.

Er wird zuweilen mit klaren Sandarakkörnern verfälscht. Diese werden beim Kauen nicht weich und zähe, sondern zerspringen und zerbröckeln sich zwischen den Zähnen, lösen sich in Weingeist, aber nicht in Terpentinöl auf, und

besitzen weder den Geruch noch Geschmack des Mastix.

Ultramarin, Azur= oder Lazur-blau.

Die kostbarste und schönste hochblaue Farbe aus dem ächten orientalischen feuerbeständigen Lasur=stein, von untrüglicher Haltbarkeit in der Miniatur= Oel= und Freskomalerei, auch auf Email. Sie muß so fein zerrieben seyn, daß sie zwischen den Zähnen nicht knirscht; indessen so zart sie auch sey, so kann doch in der Miniaturmahlerei ꝛc., wenn sie in der Muschel mit dem Pinsel aufgelöset wird, nur ihr oberster gallertartiger Schaum benutzt werden. Aecht muß der Ultramarin in einem glühenden Schmelztiegel oder auf einem glühenden Bleche eben so in seinem Farbenton und in seiner Pulverform unverändert bleiben, als in Säuren und alkalischen Laugen. Es giebt mancherlei Nuanzen dieser Farbe, vom Kornblumenblau bis zum Veilchenblau. Die Ultra=marinasche zu hellem und halbdurchsichtigem Blau auf Email ist der Ueberrest von dem schon seines Pigments größtentheils beraubten Lasurstein, enthält also nur noch wenige Farbetheilchen mit desto mehr erdigen und metallischen Theilen, und fällt noch weit geringer aus, als selbst der schlechteste Ultramarin. Ihre Farbe ist zwar Lasurblau, aber mit etwas Roth und weiß vermischt, und

dadurch zeichnet sie sich von dem wahren Ultramarin, der mit ihr verfälscht werden kann, so wie von dem Kunstblau und der Smalte, womit man sie manchmal vermengt findet, bei den damit gemachten Proben hinreichend aus.

Statt des ächten Ultramarins wird oft gemeiner oder holländischer Ultramarin verkauft. Dieser ist nichts anderes, als eine sehr feine und hochblaue Smalte, welche aber demungeachtet nicht so fein und zwischen den Fingern so unfühlbar ausfällt, wie ächter Ultramarin, noch auch sich gehörig mit dem Oele verbindet, sondern sich leicht davon in der sehr verdünnten Flüssigkeit wieder trennt, oder eine klebrige Substanz bildet, die sich, wenn sie dichter ist, nicht frei verarbeiten läßt.

Ist er mit Lasurblau aus nicht feuerbeständigem Lasurstein verfälscht, so wird dieses im Feuer bald verändert, oder hält wenigstens keinen so starken Hitzgrad, wie der ächte Ultramarin, aus.

Ob der ächte Ultramarin mit Smalte vermengt und verfälscht sey, läßt sich am sichersten ausmitteln, wenn man ein wenig von dem verdächtigen Ultramarin in Wasser schlemmt, wo die gröbere Smalte sich zu Boden setzt, die man dann mit dem abgesonderten Ultramarin vergleichen kann. Oder man erhitzt etwas davon auf einer eisernen Platte; bilden sich Klumpen, so ist der Ultramarin falsch oder wenigstens mit Smal-

te vermengt. Bei einem nicht zu geringen Smaltezusatze entscheidet auch die obige Oelprobe.

Die Verfälschung mit Kunstblau ist eine sehr schädliche Verfälschung, weil der Ultramarin durch diesen Kupferniederschlag in der Oel- und Wassermalerei seine Farbe verliert und schwarz wird, in der Emailmalerei aber, sobald er geflossen ist, grün ausfällt. Sehr leicht entdeckt hier verdünnter Salpetergeist den Betrug, weil er das Kupfer auflöset.

Ob er mit Quarz, Sand, Asche oder Staub verunreiniget seie, fühlt man schon nnter den Nägeln.

Grünspan, Spanisch Grün, Spangrün, grüner Kupferkalk.

Der meiste und beste kömmt aus Frankreich entweder als Pulver, oder als längliche, 24 und mehr Pfund schwere Brode in Häuten, oder über Venedig in kleineren, 8 bis 10 pfündigen Klumpen, theils feucht, und um 25 bis 30 Prozent wohlfeiler, und nach Verhältniß auch schlechter, theils ganz trocken. Der mit Erfolg in der Malerei anwendbare Grünspan von Montpellier ist fett, teigartig, getrocknet um die Hälfte leichter, mit seidenartigen Stellen in seinem Bruche, wie gewisse Stücke Malachit, angenehm von Farbe, in Wasser wenig auflöslich, und etwas theurer, als der trocknere, grünlich blauere, im Bruche kristallartige, und im Wasser auflöslichere, auch

in der Färberei vorzüglichere Grünspan von Grenoble.

Ein guter Grünspan muß überhaupt trocken, hart, fest, schwerzerbrechlich, von lebhaftem Grün, ohne schwarze oder weiße Flecken seyn, an der Luft nicht feucht werden, keinen Geruch, aber einen süßsauren, scharfen und widerlichen Geschmack haben, im Wasser zu einem gleichartigen Breie aufquellen, solches, ohne ganz darinn sich auzulösen, stark und gleichmäßig grün färben, keinen erdigen Bodensatz machen, und sich völlig in Essigsäure auflösen.

Der geläuterte oder raffinirte, kristallisirte Grünspan muß aus reinen, großen, schiefwinklichen, dunkelgrünen, im Bruche glänzend blaulichgrünen Kristallen bestehen. An der Luft werden sie schwarz und undurchsichtig. Gepülvert müssen sie aber eine schöne hellgrüne Farbe geben. Sie dienen zur Malerei, zu Lacken, denen sie lebhafte und beständige Farben ertheilen, zu grüner Tinte rc.

Schlechter Grünspan ist mit Weintrestern, Stücken Reisig rc. verunreinigt, oder mit schweren, schmutzig dunkelgrünen, oder weißlich und schwärzlich gefleckten Stücken vermengt, oder mit bleichgrünem Staube bedeckt.

Der teutsche Grünspan fällt nicht durchaus so schön blaulichgrün, wie der französische, aus, und löset sich auch in Wasser und Harn mit nicht so wenig Rükstand auf.

Er wird auch mit Kreide oder Gips verfälscht. Der Gips bleibt in der Auflösung mit verdünnter Salpetersäure unaufgelöst liegen, und die Kreide bildet mit diesem Auflösungsmittel, Gips oder Selenit, der zu Boden fällt.

Schlechter raffinirter Grünspan ist zu feucht oder zu trocken, stark bestäubt, und wird beim Gebrauche schwarz.

Wallrath, (Sperma ceti).

In frischen, schönen, weißen, glänzenden Scheiben, die etwas durchscheinend, zart, nicht schmierig, sondern schlüpfrig anzufühlen, blätterig, spröde und zerreiblich seyn, eigen und sehr wenig thranig riechen, aber fad süßlich, fettig, nicht angenehm schmecken, an der Luft sich leicht verändern, deshalb wohl verwahrt seyn, in der Wärme von 30 bis 35 Grad Reaumür leicht schmelzen, und in der Kälte wieder hart, spröde und kristallinisch werden müssen. Sie sind in Schwefelnaphta, fetten und ätherischen Oelen, in starker Vitriolsäure, in ätzenden Laugensalzen und im warmen stärksten Weingeiste auflöslich; im warmen stärksten Weingeiste scheidet sich der ächte Wallrath in der Ruhe wieder in Kristallen heraus. Kalter Weingeist zieht etwa ein Achtel feines Oel heraus.

Schlechter, alter Wallrath sieht gelb aus, und riecht und schmeckt ranzig.

Er wird verfälscht 1) mit weißem Wachse. Die Scheiben fallen davon nicht so blätterig und zerbrechlich, sondern sehr dünn und mattweiß aus, und riechen nach Wachs. Die Schwefelnaphta zertheilt nur das Wachs und bildet ein Milchtrübes Gemenge. Eine Probe davon mit Seifensiederlauge gekocht, zeigt das unauflösliche Wachs, wenn die entstandene Wallrathseife mit Wasser aufgelöset worden ist. — 2) Mit dem Specke der Cachelotte. Dieser wird an der Luft sogleich gelb. — 3) auch wohl mit der Wallrath-ähnlichen Masse aus lange im Wasser mazerirten Fleische, wovon es in England Fabriken geben soll. Dieses löset sich bei 60 Grad Reaumür in halb so vielem Weingeiste auf, und schmilzt bei geringerer Wärme als der Wallrath, nemlich schon bei 28 bis 30 Grad Reaumür.

Elfenbeinschwarz, Sammetschwarz, gebranntes Elfenbein.

In kleinen trockenen Kügelchen oder Broden von schöner, tiefer Agatschwärze, welche rein, leicht, zerreiblich, und so zart seyn müssen, daß man sie zwischen den Fingern zu einem sammetartigen kaum fühlbaren Staube zerreiben kann.

Die schlechtere Sorte ist mit gemeinen Kohlen beim Brennen zufällig oder absichtlich vermengt, nimmt aber davon einen blauen Schimmer an. Oft sind auch noch ganze Klümpchen, Körnchen ꝛc. darunter.

Es wird mit Knochenschwarz verfälscht, allein dieses fällt gegen das Elfenbeinschwarz immer etwas bräunlich aus, und ist weder so dunkel noch so zart als dieses.

Das Hirschhornschwarz, womit es ebenfalls zu Zeiten verfälscht wird, ist nicht so leicht und fein, fühlt sich auch etwas fetter an.

Salmiak.

Gewöhnlich aus Fabriken in Gestalt von Kuchen oder von kleinen Hüten von sehr weißer Farbe; sonst häufiger aus Egypten, und dann meist auf der Oberfläche schmutzig und schwarz. An der Luft ist er unveränderlich; in der Hitze sublimirt er sich gänzlich; sein Geschmack ist durchdringend salzig beißend; er löst sich in zwei und drei Viertel kalten und in gleichen Theilen kochendem Wasser, auch im Weiste auf. Mit feuerbeständigem Laugensalze, oder mit gebranntem Kalke zusammengerieben entwickelt sich daraus der Geruch von Amoniak.

Eisenhaltiger Salmiak hat eine mehr oder weniger gelbliche Farbe und dessen Auflösung wird durch Galläpfeltinktur dunkel gefärbt. Kupfergehalt entdeckt sich durch die bläuliche Farbe, welche die Auflösung durch zugesetzte äzende Amoniakauflösung bekömmt.

Ist er mit vitriolischen Salzen verfälscht, so giebt die Auflösung mit salzsaurer Schwererde einen unauflölichen weißen Niederschlag.

Stinkender Assant, Assa foetida.

Größere, etwas fett anzufühlende, doch nicht schmierige, sondern trockene Massen, die aus glänzenden kleineren zusammengebackenen Stücken oder Körnern von weißlicher, gelblicher, bräunlicher oder röthlicher Farbe bestehen, einen starken dem Knoblauch ähnlichen Geruch, und einen bitterlichen scharfen Geschmack besitzen, sich mit dem Nagel schaben, und zwischen den Fingern erweichen lassen. Für die beste Sorte hält man die hellen Stücke von blaßröthlicher Farbe, welche mit zahlreichen schönen weißen zum Theile durchscheinenden Brocken untermischt sind, sich am Lichte leicht entzünden, und unter stinkendem Dampfe fast so lebhaft als Kampher brennen, und eine geringe leichte, etwas glänzende Kohle zurücklassen. Mit Essig läßt sich der Asant zu einer Milch zusammenreiben.

Er wird verfälscht mit Stücken von anderen schlechteren und wohlfeileren Harzen und Gummiarten. Die äussere verschiedene Gestalt und die Art ihres Verbrennens an der Flamme des Lichts geben dies zu erkennen, indem die Gummiarten sich verkohlen, ohne mit Flamme zu brennen, die Harze zwar mit Flamme, aber ohne den eigenthümlichen Asantgeruch verbrennen.

Oft wird weißes Harz mit Knoblauchsaft oder etwas Asant abgestossen und getrocknet, und dann für ächten Assant verkauft. Allein diese Masse ist

von geringerem Geruche, viel härter und spröder, als der ächte, Asant und stark glänzend auf dem Bruche; Harz- oder Pech-Geruch beym Verbrennen zeigt sich ebenfalls, und in reinem Weingeiste ist solche Mischung fast ganz auflöslich, da doch ächter Asant hierinn nur zu etwa Dreiviertel auflöslich ist.

Er wird auch mit einer ganz schlechten, der Verfälschung verdächtigen Sorte vermischt. Sie besteht in sehr feuchten, schmierigen, dunkelbraunen, fast schwärzlichen Massen, denen oft noch vieler Sand und andere unreine Theile beigemischt sind, und die ungleich schwerer sind, als der gute ächte Asant.

Anweisung zum Einkaufe zerschiedener Speisegegenstände auf dem Markte.

Es geschieht nicht selten, daß man auf dem Markte zerschiedene Viktualien um einen höhern Preis einkauft, als ihr wahrer, innerer Werth ist. Es waltet zwar zuweilen hiebei ein geflissentlicher Betrug von Seiten des Verkäufers ob, meistens aber ist doch die Unwissenheit, zum Theile Unachtsamkeit des Käufers die Ursache, daß man sich in seiner Meinung getäuscht findet, und, da man etwas Gutes und Aechtes gekauft zu haben glaubt, etwas Geringes und Schlechtes gekauft hat. — Ich halte es daher für zweckgemäs gehandelt, wenn ich hier einige Anweisungen mittheile, auf welche Art man auf den gewöhnlichen Märkten zerschiedene Viktualien, ehe man sie einkauft, zu untersuchen habe, um theils nicht hinterlistet zu werden, theils sich nicht selbst zu hintergehen. Und obschon die Absicht gegenwärtigen Werkchens hauptsächlich dahin gehet, die Verfälschungen der im Handel vorkommenden Artikel mancherlei Gattung und Art aufzudecken, hier

aber, nehmlich bei den zu Markte gebracht werdenden Gegenständen, eine solche im eigentlichen Verstande nicht vorgeht, so wird man nichtsdestoweniger eine dergleichen Anweisung dennoch billigen, da sie die Absicht hat, eben so vor Beschädigung durch Unwissenheit, wie anderer Seits vor Beschädigung durch Betrug zu warnen und sicher zu stellen.

a) Welsche oder Truthühner.

Die Kürze der Spohren nebst der Glätte und Schwärze der Schenkel sind sichere Zeichen, daß ein Truthahn jung ist. Die Füsse werden ebenfalls weich und feucht anzufühlen, und die Augen voll und glänzend seyn. Jedoch ist sehr nöthig, Acht zu haben, ob die Spohren nicht etwa geschnitten oder geschabt seyen, um die Käufer zu betrügen, welches ein gar zu gewöhnlicher Kunstgriff ist. Wenn der Truthahn alt ist, so werden die Augen gesenkt, und die Füsse dürre seyn. Eben diese Regeln können uns auch in den Stand sezen, von einer Truthenne zu urtheilen; mit dem Unterschiede, daß ihre Schenkel, wenn sie alt ist, federig und roth sind. Hat sie Eier im Leibe, so ist der Steis weich und offen; hat sie aber keine Eier, so ist er geschlossen.

b) Hähne und Hühner.

Wenn sie alt sind, so sind die Steise offen; sind sie jung, so findet man selbe verschlossen und

hart. Die Spohren eines jungen Hahnes sind kurz; es muß aber hiebei eben die Vorsicht gebraucht werden, welche bei der Auswahl der Truthähne empfohlen worden. Die Hühner, welche voll Eier sind, sind immer die besten; besonders wenn sie eben anfangen wollen zu legen. Der Kamm und die Schenkel einer alten Henne sind hart und rauh, aber weich und glatt bei einer jungen. Der Kamm eines guten Kapauns ist sehr blaß, und die Brust sichtbar fett; er hat einen großen Rumpf und einen dicken Bauch.

c) Gänse.

Der Schnabel und die Füsse einer jungen Gans sind gelb, und nur wenig Haare daran zu finden; wenn sie aber alt ist, so wird beides roth aussehen. Die Füße sind biegsam, wenn sie jung, aber steif und trocken, wenn sie alt ist. Junge Gänse taugen vom Mai oder Junius an zum Speisen; lassen sich aber nie eher gut essen, als wenn sie wenigstens ein Vierteljahr alt sind. Eine Stoppelgans taugt zum Braten nicht eher; als bis sie fünf oder sechs Monate alt ist.

d) Enten.

Die Schenkel einer frisch geschossenen wilden Ente sind biegsam; und wenn sie fett ist, so ist der Bauch hart und dick; dagegen sind die Füsse einer alten Ente dürr und steif. Die Füsse einer zahmen Ente fallen ins dunkelgelbe, und sind

dick; bei einer wilden Ente aber sind sie kleiner, als bei einer zahmen, und von röthlicher Farbe.

e) Fasanen.

Der Hahn vom Fasan hat Spohren, welche die Henne nicht hat. Die Spohren eines jungen Hahnes sind kurz und stumpf, bei einem alten hingegen lang und scharf. Ist bei der Henne der Steis offen und weich: so ist sie alt, und es wird sich, wenn derselbe stark mit dem Finger gerieben wird, die Haut abschälen. Hat sie Eier, so ist der Steis weich.

f) Rebhühner.

Die Schenkel der Rebhühner sind gelblich und der Schnabel dunkelfarbig, wenn dieses Wildprät jung ist. Ist es frisch, so wird der Steis derb seyn; er wird aber grünlich aussehen, und die Haut wird sich, sobald sie mit dem Finger gerieben wird, schälen, wenn es alt ist. Desgleichen wird der Schnabel weiß, und die Schenkel blau seyn, wenn diese Thiere alt sind.

g) Schnepfen.

Wenn sie sich derb und dick anfühlen lassen: so ist es ein Beweis, daß sie fett und von guter Beschaffenheit sind. Der Steis wird ebenfalls dick und hart seyn, und an der Brust herunter wird eine ganze Lage von Fett laufen. Eine magere Schnepfe hingegen wird am Steise dünn an-

zufühlen seyn. Ist der Vogel frisch geschossen, so werden seine Füsse biegsam, Kopf und Hals sauber seyn; ist er aber schon alt, so wird alles ganz anders aussehen.

h) Tauben.

Tauben, wenn sie jung sind, werden am Steise voll und fett, und an den Füssen biegsam seyn, sind aber die Zehen steif, der Steis welk, offen und grün: so ist es ein Zeichen, daß sie nicht mehr frisch sind; und sind sie alt, so werden die Schenkel groß und roth seyn.

i) Hasen.

Wenn die Pfoten stumpf und uneben, die Ohren hart und trocken sind, und der Schluß oder Steis weich und groß ist, so sind dieses Zeichen, daß der Hase alt sey; sind aber die Pfoten weich und scharf, lassen sich die Ohren leicht ziehen, und ist die Ritze in der Lippe nicht weit geöffnet, so kann man glauben, daß er jung sey. Der Leib ist steif und das Fleisch blaß, wenn er frisch geschossen ist, fällt aber das Fleisch ins Schwärzliche, und ist der Leib biegsam: so erhellet hieraus das Gegentheil, daß er nehmlich nicht mehr frisch seye. Unterdessen werden Hasen darum nicht immer für schlechter geachtet, weil sie schon zu riechen anfangen. Der hauptsächlichste Unterschied zwischen einem alten und jungen Hasen ist, daß der junge nahe am Fusse auf seinen Vorderbeinen ei-

nen Knorren hat, welcher sich bei einem Alten nicht findet.

k) Kaninchen.

Die Klauen werden sehr rauh und lang, und mit der Wolle werden graue Haare untermengt seyn, wenn das Kaninchen alt ist; bei einem jungen hingegen werden Wolle und Klauen glatt und weich seyn. Das Fleisch wird bläulich aussehen, und eine Art von Schleim an sich haben, auch der Leib biegsam seyn, wenn das Thierchen nicht mehr frisch ist. Ist aber der Leib steif, und das Fleisch weiß und trocken, so kann man schliessen, daß es frisch seye.

l) Rindfleisch.

Wenn das Fleisch vom Ochsen jung ist, so wird es ein schönes, glattes, offenes Korn, eine angenehme rothe Fleischfarbe haben, und sich weich anfühlen, das Fett aber eher weiß als gelb aussehen; denn das Fleisch taugt selten viel, wenn das Fett gelb gefärbt ist. Auch das Unschlitt davon muß völlig weiß seyn. Um das Fleisch von geschnittenen Ochsen, Kühen und Zuchtochsen richtig zu unterscheiden, nehme man folgende Regeln in Acht. Das Korn vom Kuhfleisch ist dichter, und das Fett weisser als das vom Mastochsen; das Magere hingegen hat keine so glänzende Röthe. Das Korn vom Zuchtochsen ist noch dichter, das Fleisch hart und häutig; das Magere fällt

ins dunkelrothe und giebt einen starken und ranzigen Geruch von sich; das Fleisch von Mastochsen hingegen ist das Gegentheil von allem diesem.

m) Hammel- oder Schöppenfleisch.

Drücket das Fleisch zwischen euren Fingern und dem Daumen zusammen; so wird es sich, wenn es jung ist, weich anfühlen; ist es aber alt, so wird es sich hart anfühlen, runzlich seyn, und das Fett wird faserig und dürftig erscheinen. Das Fleisch vom Mutterschafe ist blässer als das vom Hammel, und das Korn dichter. Das Korn vom Widder oder Schafbocke ist ebenfalls dichter, das Fleisch dunkelroth, und das Fett schwammig.

n) Lammfleisch.

Gut ist das Lamm, dem die Augen voll und glänzend im Kopfe sitzen; sind sie aber eingesunken und runzlich, so ist dieses ein Zeichen, daß es nichts tauge. Eine andere Art, es zu beurtheilen, ist, wenn die Nieren an der Brust des Vorderleibes eine schöne blaue Farbe haben, so ist es frisch; sind sie aber grün oder gelb, so ist es unstreitig verdorben. Fühlt sich die Keule, wenn ihr sie mit den Fingern berührt, biegsam an, so könnet ihr schließen, daß es nicht gut seye.

o) Kalbfleisch.

Das Rücken- oder Lendenstück von einem Kuhkalbe wird gemeiniglich jenem von einem

Ochsenkalbe vorgezogen. Die Augen sehen dick aus, wenn der Kopf frisch ist; sie sind aber eingesunken und runzlich, wenn er es nicht mehr ist. Wenn die Ader in der Schulter nicht eine schöne Röthe hat, so ist das Fleisch nicht mehr frisch; und findet man den geringsten grünen oder gelben Flecken daran, so kann man schließen, daß es sehr schlecht seye. Hals und Brust werden, wenn sie gut sind, weiß und trocken seyn; sind sie aber dürftig, und sehen am obern Ende grün oder gelb aus, so gebe man sich nicht damit ab. Die Nieren im Rückenstücke fangen am leichtesten an, in Fäulniß zu gehen und zu riechen, und wenn sie schon verdorben sind, so werden sie weich und schleimig. Ist der Schenkel weiß und derb, so kann man schließen, daß er gut sey; ist aber das Fleisch weich, so sey man versichert, daß es verdorben seye.

p) Schweinfleisch.

Das Magere von jungem Schweinefleische wird, wenn man es mit dem Finger und Daumen kneipt, reißen, und die Haut sich kerben; ist aber die Haut oder Schwarte dick, rauh, uud nimmt vom Finger nicht leicht einen Eindruck an, so ist das Thier alt. Wenn es frisch ist, so wird das Fleisch kühl und glatt seyn; ist es aber dürftig, so taugt es nicht, und in diesem Falle ist die Kewle immer das schlechteste. Was man finniges Schweinfleisch nennt, ist sehr ungesund zu essen;

es läßt sich aber dieses leicht daran erkennen, daß das Fett voll kleiner Körner ist, welche sich bei gutem Schweinfleisch niemal finden.

q) Geräuchertes Schweinfleisch.

An gut geräuchertem Schweinfleisch wird sich das Fett derb anfühlen, und ein röthliches Ansehen haben; das Magere wird gut gefärbt seyn, und dicht am Knochen anliegen. Finden sich hingegen an dem magern die geringsten gelben Streifen, so ist es entweder schon schimmlich, oder wird es doch bald werden. Wenn geräuchertes Schweinfleisch jung ist, so ist die Schwarte dünn, aber desto dicker, je älter es ist.

r) Schinken.

Fahret mit einem Messer dem Schinken unter den Knochen, und riechet dann an dem Messer; ist der Schinken gut, so wird es einen angenehmen Geruch haben. Kaufet ihn aber nicht, weil er unfehlbar schlecht ist, wenn ihr das Messer schmierig, und mit einem widerlichen Geruche herausziehet. Schinken von der kleineren Art beweisen sich gemeiniglich als die besten.

s) Wildprät.

Nach dem Fette am Wildpräte müsset ihr euch in der Auswahl desselben durchgängig richten. Ist das Fett dick, glänzend und klar, der

Steis glatt und dicht, so ist es jung; ihr könnet aber versichert seyn, daß es alt ist, wenn der Steis weich und zähe ist. Die Schenkel und Schultern sind die Stellen, wo das Wildprät am ersten zu verderben pflegt; wollet ihr also von seiner Güte urtheilen, so stechet mit einem Messer in diese Theile, und dann wird euch der süße und ranzige Geruch bald sagen, ob es frisch sey oder nicht. Daß es schon verdorben sey, könnt ihr sicher glauben, wenn es grünlich aussieht, oder gar ein schwärzliches Ansehen zu bekommen anfängt. Wildprät wird freilich zum öftern wie die Hasen hingehängt, bis es einen ranzigen Geruch bekommt, und es hat alsdann das an sich, was die Franzosen den haut gout nennen; allein es schmeckt in diesem Zustande nicht allen Leuten, und ist zugleich ungesund.

t) Eier.

Nehmet das grössere Ende des Eies an die Zunge; wenn die Zunge es warm findet, so ist es frisch; findet sie es aber kalt, so ist es nicht mehr frisch; und je grösser die Wärme oder Kälte in dem Eie zu spüren ist, desto sicherer könnet ihr von dessen Güte oder Verdorbenheit urtheilen.

Eine andere Art ist, daß ihr es gegen die Sonne oder gegen ein Licht haltet; und wenn der Dotter rund, das Weiße aber hell und durch-

sichtig erscheint, so ist es ein Zeichen von seiner Güte; ist aber der Dotter gebrochen und das Weiße dick oder wolkig, so taugt das Ei nichts. Manche Leute thun ein Ei, um seine Güte zu untersuchen, in ein Gefäß voll kalten Wassers; in diesem Falle wird das Ei um so geschwinder zu Boden sinken, je frischer es ist; wenn es aber ein Windei oder verdorben ist: so wird es auf dem Wasser schwimmen.

u) Butter.

Der Ankauf dieses Artikels erfodert große Vorsicht, wenn man nicht betrogen werden soll. Trauet dem Verkäufer nicht, wenn er euch die Butter zu kosten giebt; denn er kann häufig einem Stücke Butter einen reinen Geschmack geben, und euch dennoch ein Stück von geringerer Güte verkaufen. Wenn man gesalzene Butter kauft, so stecke man ein Messer hinein, und halte es vor die Nase. Der Geruch wird da sicherer leiten als der Geschmack. Befindet sich die Butter in einem Fasse, so lasset das Faß nicht aufschlagen, sondern stoßet das Messer zwischen den Faßdauben hinein mitten in die Butter; denn mittels der künstlichen Art, die Butter einzulegen und der Geschicklichkeit der Versender, wird der mittlere Theil des Fasses häufig von anderer Art befunden als die obenaufliegende Butter.

w) Käse.

Bei dem Einkaufe dieses Artikels müsset ihr vorzüglich auf die Rinde acht haben. Wenn der Käse alt ist, und eine rauhe, zerfetzte Rinde hat, oder oben trocken ist, so könnet ihr erwarten, daß ihr nur kleine Würmer oder Milben darin finden werdet. Ist er aber feucht, schwammig, oder voller Löcher: so ist er wahrscheinlich auch voller Maden. Wo ihr verdorbene Stellen an der Aussenseite findet, da gebet auf den Grund acht. Denn wenn auch das Loch in der Rinde nur klein ist: so kann doch der Käse unter der Rinde schon beträchtliche Verwüstungen erlitten haben.

A n h a n g,

bestehend

in einer Anleitung, wie man zerschiedene Viktualien sicher bewahren solle, um sie vor dem Verderben zu schützen.

Das Fleisch, besonders im Sommer, lange zu erhalten.

Eine bewährte Art, in heißen Sommertagen das Fleisch acht bis vierzehen Tage ohne Fäulnis zu erhalten, ist diese, daß man dasselbe in abgenommene saure Milch legt, und diese den ersten Tag zweimal, hernach aber täglich einmal abgießt und erneuert. Es ziehet dasselbe das Blut aus, und macht das Fleisch mürbe, läßt ihm aber seinen natürlichen Geschmack, sogar in der Brühe, wenn es vor dem Kochen wohl in frischen Wasser abgewaschen worden.

Länger erhält sich das Fleisch, wenn man dasselbe in Zucker einmacht. Man darf hiezu nur Moskowode, oder den gröbsten Hutzucker, ja sogar Sirup, den eingekochten Saft von Möhren, von Most oder von den Stengeln des türkischen Weizens nehmen. Der Zucker und die gedachten Säfte führen ein weniger fressendes Salz, als das gemeine Küchensalz bei sich, überziehen das Fleisch mit einem Balsam, und verschließen die Poros desselben, daß also weder die äussere Luft hierauf wirken, noch die darin verschlossene her=

ausgehen, und eine Gährung verursachen kann. Diese Art des Einmachens ist eben nicht verschwenderisch; denn man kann das Wasser, womit das Fleisch abgespühlt worden, wieder sieden, und die Süssigkeit zu einem Sirup machen, der ebenfalls zum Einmachen, oder bei dem Destilliren des Brandweins gebraucht werden kann.

Wenn man das Fleisch, welches zwar bald, aber doch nicht sogleich gebraucht werden soll, mit dem bekannten Salatkraute, Dragun, reibt, so werden die gehässigen Schmeißfliegen davon abgehalten.

Die sicherste, und dabei am wenigsten kostspielige Weise, das Fleisch bei warmer Jahrszeit lange frisch und gesund zu erhalten, ist, wenn man selbes in Kohlengestäube einhüllt. Man schlägt oder reibt zu diesem Ende eine hinlängliche Quantität guter, harter, und wohlgebrannter Kohlen zu etwas grobem Pulver, besträut himit das zu erhaltende Stück Fleisch über und über, reibt das Pulver aller Orten gut ein, und legt es an einen kühlen Ort. Durch diesen einfachen Handgriff wird sich das Fleisch nicht nur viele Tage ganz unverändert erhalten, sondern wenn es selbst schon alt und in etwas angelaufen ist so verliert es durch solche Behandlung, besonders wenn man sie zweimal wiederholt, alle üblen Eigenschaften, den ekelhaften Geruch, und die Merkmale der angefangenen Fäulnis, und wird wieder eßbar. — Dieses Mittel ist zwar schon in

vielen Schriften angerühmt worden, allein wegen seiner Untrüglichkeit findet es auch hier seinen geeigneten Platz. — Uebrigens wird das Fleisch, wenn es gespeiset werden will, zuvor in frischem Wasser einigemal abgespühlt, wodurch es von dem anhängenden Kohlenstaube gänzlich gereiniget wird. — Man hofft, daß jedermann, der diese Blätter ließt, diesen vortheilhaften Handgriff in seiner Hauhaltung anwenden, und an dem Kohlenpulver keinen Ekel fassen werde, indem die Kohle gar nichts der Gesundheit schädliches, sondern vielmhr einen Stoff enthält, der der Fäulnis widersteht, und sie hemmt.

Speck und Schinken lange zu erhalten.

Nachdem der Speck 14 Tage lang im Salze gelegen hat, nimmt man einen Verschlag, worin 3 Speckstücke Platz haben, legt alsdann unten Heu, wickelt jede Schwarte in Heu, und steckt zwischen zwei Stücken allezeit eine Schichte von Heu, so das keines das andere berührt. Dieses verhindert das Anlaufen, und man findet ihn nach einem Jahre noch ganz trisch. Nur muß man ihn vor Mäusen bewahren.

Geräucherte Schinken können sechs bis acht Jahre gut und schmackhaft erhalten werden, wenn man in eine trockene Kiste reine Buchenasche streut, darauf die Schinken legt, und sie wieder einen halben Zoll hoch mit Asche bestreuet. Man kann eine Schichte auf die andere legen, und hat weder von der Kälte noch von der Hitze einigen Scha-

den zu besorgen, wenn nur die Kiste so viel möglig vor dem Durchzuge der Luft in Acht genommen wird.

Speisen und Milch vor Sauerwerden zu schützen.

Jemand machte unlängst wegen dem Sauerwerden der Milch und der Speisen in warmen Tagen folgende merkwürdige Beobachtung, und fand, daß hieran hauptsächlich die Elekrizität der Luft Schuld seye. Er ließ nehmlich einen Topf mit Rahm auf das Feuer setzen, und sehr kurze Zeit sieden. Sobald der Topf vom Feuer war, bedeckte er ihn mit einem kleinen Drathgitter, befestigte an demselben ein leichtes Kettchen, und steckte das Ende davon zwischen die Pflastersteine seines Gewölbes in die Erde, und erlebte mit Vergnügen, daß auch den dritten Tag der Rahm noch nicht sauer war. Er beschloß nun die Untersuchung weiter zu treiben, da er doch einiges Bedenken hatte, diesem Bischen Drath so viel Schutzkraft zuzuschreiben. Er ließ nehmlich eine Porzion Rahm von zwei Kannen bringen, der aber wegen der Entfernung des Ortes eine gute Stunde weit in der Mittagshitze hatte getragen werden müssen, ließ denselben sieden, und theilte ihn in zwei gleiche Theile ab; mit dem einen machte er seinen erwähnten Versuch, und den andern überließ er seinem Schicksale. Nun wurde der letztere schon den andern Morgen darauf sauer, jener aber, welcher mit Metall bewaffnet war, erlangte ein Alter von

vier Tagen, wobei aber auch noch zu merken ist, daß jene Zeit über täglich Gewitter vorhanden waren, und daß die Lage seines Gewölbes überdieß nicht die beste war. Diesen nehmlichen Versuch hat er in der Folge auch mit Speisen gemacht, und immer den besten Erfolg gesehen. Nur muß man verhüten, daß, wie oft zu geschehen pflegt, Niemand mit Brod in die Schüssel fahre, welches die Gährung befördert, sondern man muß sich die Gemüse mit einem Löffel auf den Teller nehmen, im Falle der Ueberrest davon aufbewahrt und vor dem Sauerwerden geschützt werden soll.

Vielleicht wäre dieses Mittel auch in Bräuhäusern, besonders wenn man das Bier auf dem Kühlbottige hat, mit gutem Erfolg anwendbar!

Eier lange aufzubewahren.

Man setze sich eine beliebige Quantität gebrannten, gemalenen und durchgesiebten Gips an einem trocknen Orte zur Hand, und wenn man die Eier damit überziehen will, so rühre man von dem feinen Gips so viel ins Wasser, als man zu gebrauchen gedenkt, und überstreiche die Eier geschwind damit. Diese Bedeckung wird fast unter den Händen hart, und hält den Zutritt der Luft vom Eie ab. Da dieser Brei aber zu geschwind hart wird, so muß man nur immer so viel Gips einrühren, als man ungefähr zu einigen Eiern bedarf.

Weit bequemer ist folgende Methode. Man schütte feines Gipsmehl in eine Büchse, und verbinde die Oeffnung mit Beuteltuche. Will man

nun die Eier überziehen, so nimmt man eines nach dem andern, taucht es in Wasser, und bepudert es mit Gipsmehl allenthalben, Da diese Inkrustirung bald hart wird, so kann man das Ei um desto öfter in das Wasser tauchen, und von neuem pudern. Man kann sie sodann in recht trocknen Sand legen.

Wie man das ganze Jahr Eier haben kann.

Die Hauptsache kömmt darauf an, daß man die Hühner gleichsam in warmen Mist einhüllt, und zu diesem Entzwecke in einem verschlossenen und bedeckten Orte zuerst eine Grundlage von Mist, von ungefähr zwei Fuß hoch, macht. Man tritt ihn nieder und macht ihn eben, so gut man kann. Hernach errichtet man rund herum eine Art Mauer von Mist der noch warm ist, welcher man aber einen hinlänglichen Grund geben muß, damit der Rand fünf Fuß hoch fest stehen bleiben kann. Wenn das geschehen, so giebt man den Hühnern nirgends anders zu fressen, als in dieser kleinen Stallung, und setzt ihnen das Fressen in hölzernen Gefäßen hin, daß nichts in dem Miste verloren gehe. Doch streuet man ein wenig zuweilen hin, um die Hühner aufzumuntern, die sich immer eine Beschäftigung mit Kratzen und Aufsuchen des Futters machen. Es ist überflüssig zu erinnern, daß neben dem Fressen auch Saufen hingestellt werden muß. Der Mist muß den ganzen Stall einnehmen, so daß die Hühner beständig Mist unter sich haben. Wenn man sieht, daß der Mist keine Wärme mehr von sich giebt, so nimmt man den von den Wänden

weg, und bringt frischen davor hin. Obenher macht man Stangen an, daß sich die Hühner des Nachts darauf setzen, und Nester rund herum angebracht werden können.

Da der Mist in seiner ersten Hitze einen großen Dampf verursacht, so muß man Luft zum Verdampfen durch ein Gitterloch dem Stalle verschaffen. Dieses Gitter versieht man mit einem Fenster, um das Loch, wenn der Dampf verflogen ist, zuzuschließen. Eines Fensters bedarf es, weil man die Hühner nicht ganz dunkel sitzen lassen darf.

Um diese Vorschrift genau zu befolgen, so muß man auch bemerken, daß, da man gesehen, daß dadurch die Hühner mager werden, obgleich sie ohne Unterlaß Eier legen, sie zuweilen einige Ruhe haben müssen. Nach dem dritten oder vierten Jahre hören sie auf so fruchtbar zu seyn; allein diesem hilft man dadurch ab, das man neue an deren Stelle setzt.

Das Eiweiß lange aufzubewahren.

Als die beste Methode empfiehlt man hiemit folgende. Man schlage eine Quantität frisches Eiweiß zu einem Schaume, breite es auf flachen Schüsseln aus, bringe es an einen mäßig warmen Ort zum Trocknen, welches bald erfolgen wird, und zerreibe es zu Pulver. — Fünf bis sechs Gran hievon sind hinreichend, zehn bis zwölf Unzen Dekokt aufzuklären.

Butter jahrelang aufzubewahren.

Man nehme in einer guten Jahrszeit frische Butter, wasche sie so lange, bis das Wasser klar und hell davon läuft, wie man es beim Einsalzen zu machen pflegt. Solche Butter thue man in einen steinernen Hafen, wenigstens muß er wohl gebrannt und verglaset seyn, doch so, daß das Gefäß oben in etwas leer bleibe. Diesen Topf mit Butter stelle man in ein anderes großes, weites Gefäß mit Wasser, und zwar so, daß das Wasser höher als die Butter stehe; dieß ist die Ursache, warum der Topf in etwas leer seyn muß, denn wegen des Ueberlaufens, hat man keine Gefahr als wie bei dem Aussieden. Nun mache man auf das Allerlangsamste das Wasser laulicht, und auf das Höchste milchwarm. In solcher Wärme unterhalte man es durch Herausnahme eines Theils kalten, und Hinzugießung eines Theils warmen Wassers, bis daß die Butter sich so langsam auflöset, das schwere und feuchte Wesen desselben sich unten hingesetzt hat, und man durch die klare Butter wie durch einen klaren Wein sehen kann. Nun hebe man das Gefäß aus dem Wasser, stelle es an einen kühlen Ort, klopfe öfters so lange an das Gefäß, bis die Butter nun eben bald gestehen will, gieße dann das obere Klare z. B. ein Drittel, die Hälfte oder drei Viertheile, nach dem Verhältnisse der Güte der Butter, ab, und verwahre es in bequemen Gefäßen zum Gebrauch. Das Uebrige kann man wie andere Kochbutter aussieden, daß

Innhalt
sämtlicher
drei Bändchen.

Erstes Bändchen.

Seite

Ueber die Aechtheit des Bisams und seine Verfälschung . . . 3

Zerschiedene, meistens auch der Gesundheit nachtheilige Arten von Weinverfälschungen . 6

Kennzeichen eines guten Honigs, und Art der Verfälschung . . . 10

Betrügereien im Wachshandel. . 12

Verfälschung des Safrans . 13

Kennzeichen eines guten haltbaren Essigs, nebst Anweisung zur Erforschung der Verfälschung desselben durch Beimischung schädlicher und scharfer Ingredienzien; auch Angabe einer Methode, guten scharfen Essig selbst wohlfeil zu verfertigen 14

Zinnoberverfälschung . . 22

Ueber die Mulstrigkeit des Mehls und Brods —

Beste Art das Getraid und Mehl zu bewahren 23

Ueber einige Arten von Bierverfälschungen 24

Kleiner Aufsatz, das sogenannte Mutterkorn und dessen Schädlichkeit betreffend . 26

Von der Güte des Alauns und dessen Verfälschungsarten . . . 32

Gekünstelten Achat oder Agtstein vom natürlichen zu unterscheiden . . . 41

Den dem Brode beigemischten Alaun zu entdecken —

Seite

Kennzeichen einer guten Ambra und Arten der Verfälschung = = = 43
Kennzeichen eines guten Ammoniaks = 45
Von der Aechtheit der Hausenblase = 46
Vom Gebrauche der aus Kupfer und Zinn verfertigten Kochgefäße = = = 47
Ueber die Eigenschaften eines ächten Indigo und dessen Verfälschung = = = 63
Das frühe Verderben der Citronen zu verhüten 64
Zu erkennen, ob die Farben der Tücher und Zeuge ächt seyen, oder ob sie verschießen = 65
Die Güte der Kaffeebohnen zu untersuchen 67
Verfälschung der Baumwolle mit Wolle —
Prüfung des Salpeters = = 68
Etwas über die der Gesundheit höchst nachtheilige Gewohnheit, das Fleisch im Sommer in Eiskellern zu bewahren = = = —
Ueber die verschiedene Güte der Färbehölzer, besonders des Fernambuks und Blau= oder Brasilienholzes 75
Ueber die Güte des Waids oder Waidkrautes 77
Die Güte der Kochenille zu prüfen = 78
Prüfung des zum Arzneigebrauche bestimmten Schwefels 79
Ueber die Verdorbenheit der gedörrten Zwetschgen —
Prüfung des Kopaiischen Balsams (Balsamus copaivae seu de copaiva) = = 80
Prüfung des schwarzen oder gemeinen Peruvianischen Balsams, (Balsamum peruvianum nigrum) 81
Prüfung des Balsams von Mecka = 82
Ueber die Güte des Bdellienharzes = 84
Kennzeichen einer ächten Benzoe = 85
Nachgemachten Bernstein zu erkennen = 86
Prüfung des orientalischen oder ostindischen Bezoarsteines 87
Ueber die Güte und Verfälschung des Bibergeils 88
Verfälschung des Bleiweiß = = 89
Eigenschaften eines guten Bolus = = 90
Verfälschung des Borax = = —

	Seite
Brandwein=Probe = =	92
Noch ein Paar Worte über die Verfälschung des Brodes	95
Kennzeichen des wahren Kakao von Caraque	98
Vorsicht beim Einkaufen des Kamphers	—
Probe eines ächten Karmins = =	99
Kennzeichen der verschiedenen Güte des Eisens	100
Verfälschung des Elemi=Harzes =	104
Ueber die Aechtheit und Verfälschung des Manna	105
Von der Aechtheit des Franzosen= oder Guajakholzes	107
Kennzeichen eines ächten Galbans =	109
Aechtheit der Galgant=Wurzel =	111

Zweites Bändchen.

	Seite
Ueber Weinverfälschungen (Fortsetzung)	3
Milch = = = =	19
Leim, starker Leim, Tischler= oder Schreinerleim.	20
Galläpfel = = =	21
Sassafrasholz, Fenchelholz = =	22
Märzviolen = = =	—
Rhabarber, Rhei palmati radix, Rhabarbarum verum	23
Anis, gemeiner Anis, Anisi vulgaris semen	25
Aloe, die socotrinische helle Aloe, Leberaloe	26
Animeharz, Flußharz, Kourbarillharz Resina anime	28
Arabisches Gummi, Tintengummi, Senegalgummi, Gummi arabicum = =	—
Drachenblut, Rotangsaft, Sanguis draconis	30
Fischleim, Sarcocolla = =	31
Geigenharz, Colophonium = =	32
Kopalharz = = =	—
Süßholzsaft, Lakrizensaft, Succus liquiritiae	33
Stärke, Kraftmehl, Ammelseife, Amylum	34
Tragant, Tragakanth, Adragant, Tragacantha, Tragacanthum = = =	35

	Seite
Zucker	36
Weihrauch, Thus olibanum	37
Baumöl, Oleum olivarum	38
Weiße Bierhefe.	39
Hanföl	—
Terpentin	—
Terpentinöl, Terpentinspiritus	41
Nußöl, Wallnußöl, Oleum nuc. jugland	42
Bittererde, Bittersalz-Erde, Magnesia alba oder nitri	43
Federalaun, Federweiß, Alumen plumosum	44
Weiße Kreide	45
Weiße Thonerde, Agrilla, seu Bolus alba	—
Bittersalz, englisch Salz, ebsomer Salz, saidschützer oder sedlitzer Salz.	46
Kochsalz, Küchensalz	47
Pottasche, Kesselasche, Cineves clavellati, Kalicarbonicum	—
Salpeter	49
Schwefelsäure, Vitriolsäure	50
Weinstein	52
Weinsteinsalz	54
Weißer Arsenik	55
Blei	—
Braunstein	56
Gold	—
Operment, Auripigment, Rußgelb.	57
Quecksilber	58
Naphta, Schwefeläther	60
Weingeist.	61
Aechtes Blattgold, Goldblättchen, geschlagen oder Blättchensgold, Buchgold, Goldschaum, Aurum foliatum	65
Aechtes Blattsilber, Silberblättchen, Silberschaum, geschlagenes Silber, Argentum foliatum	66
Bergblau, Berglasur, blaue Asche	67
Lakmus, Saftblau, Blaustein, Holländisch Blau	—

also bei dieser Arbeit nicht verloren geht. — Es werden aber bei 6 Stunden dazu erfodert.

Hefen lange aufzubewahren.

Folgendes Mittel, um Hefen eine lange Zeit aufzubewahren, verdient eine allgemeine Bekanntmachung. Nachdem man gebräuet hat, wird die Hefen in eine Serviette oder in ein anderes leinenes Tuch gethan, zusammengebunden, und in ein Gefäß in Asche gelegt, welche man etwas dick über das Tuch streuet, und wohl zusammen drückt. So läßt man sie einen Tag oder länger liegen. Die Asche zieht alle Feuchtigkeit in sich, so daß die Hefen wie ein dicker Teig werden, den man nachgehends wie kleine Glocken oben mit einer Oeffnung formt. Diese Glocken setzt man nachher auf ein Brett, damit sie bei gelinder Wärme im Ofen oder sonst trocknen; alsdann zerdrückt man sie, und bewahrt sie in einem Beutel. Wenn man die Hefen gebrauchen will, so nimmt man eine handvoll, mehr oder weniger, und löset sie in warmen Bier oder Wasser zum Gebrauch auf. Wenn man also die Hefen nach jedem Gebräue verwahrt, so hat man jederzeit einen Ueberfluß davon zu den Haußbedürfnissen, und auf jede beliebige Art es sey zum Backen, Brauen oder Brantweinbrennen.

Versuch, alle Arten von Früchten zu erhalten, daß sie gut bleiben viele Jahre.

Man nimmt ein gläsernes Gefäß, dessen Oeff-

nung so weit ist, daß man die Früchte, ohne sie zu beschädigen, hinein thun kann, wozu die sogenannten Zuckergläser die bequemsten sind. Hierauf trockne man sie ein wenig beim Feuer, um sowohl die inwendige Luft dadurch zu verdünnen, als auch die Feuchtigkeit wegzubringen, welche sich etwa an den Seiten des Glases aufhalten möchte. Alsdann thut man die Frucht hinein, die aber ganz gesund und rein, und weder zu grün noch zu reif seyn muß. Vor allem sehe man aber zu, daß sie nicht naß seye. Hernach thut man einen Deckel von Glas darüber, und vermacht ihn entweder mit Siegellack, oder mit einer guten Kitte so genau, daß nicht die geringste Luft eindringen kann. Hierauf setzt man das Gefäß an einen Ort, der weder zu kalt noch zu warm ist, z. B. in einen tiefen Keller, dessen Luft mit der äussern wenig Gemeinschaft hat, und wo fast immer die gleiche Temperatur herrscht. Auf solche Art werden sich die Früchte sehr lange ohne die geringste Veränderung gut erhalten. Will man Kirschen, Weichseln, Pflaumen oder Zwetschgen auf diese Weise aufbewahren, so wickelt man zuvor jedes Stück besonders in trocknes Papier ein.

Das Winterobst im Großen zu erhalten.

Um dasselbe lange zu erhalten, muß man solches auf den Bäumen völlig reif werden, und an einem hellen und recht trocknen Tage behutsam abpflücken lassen. Hiezu muß man nun vorher

kleine Tonnen oder Fäßchen in Bereitschaft halten, welche recht rein ausgewaschen, und völlig wieder ausgetrocknet sind. Man legt sodann das abgebrochene Obst, welches gar nichts Schadhaftes haben darf, behutsam nacheinander hinein, bis die Fässer voll sind, und spündet selbe recht fest zu, damit keine Luft hineindringen könne. Hierauf läßt man die Fäßchen an einem trockenen Orte, wo die Luft durchziehen kann, so lange liegen, bis eine starke Kälte kömmt, da man sie dann in ein trockenes Gewölbe bringen muß, wo sie vor dem Froste gesichert sind. Etwa um Weihnachten werden die Tonnen geöffnet, das Obst mit einem trocknen Tuche abgewischt, und auf das neue wieder behutsam eingepackt, das schadhaft gewordene aber zurückbehalten. Hiebei ist überhaupt gut, wenn man kleine Gefäße hat, die man allezeit wieder anfüllen kann, weil sie sich alsdann nicht gerne lange halten, wenn man eine Tonne erst angebrochen hat. Gegen Ostern kann man sie wieder durchsuchen und abwischen. Da auch fast jede Sorte ihren besonderen Monat zu ihrer völligen Reife hat, so ist es gut, wenn man zu jeder Sorte ein eigenes Gefäß hat. Bei diesem Einpacken des Obstes vom Baume in die Fässer rathen einige noch trockene Hobelspähne jedoch nicht von Tannenholze, einzulegen. Hollunderblüthe und reine Holzasche sind besser. Nach der Hollunderblüthe bekömmt das Obst einen Muskateller-Geschmack.

Alle Obstsorten mehrere Jahre frisch zu erhalten.

Es ist dieses anwendbar bei Zitronen, Pfirsichen, Pflaumen, Aprikosen ꝛc. Herr Zerutti in Zeiz machte es aus eigener langer Erfahrung bekannt. — — Man nehme weißen klaren Sand, wässere ihn so lange, bis das Wasser hell und klar darauf stehen bleibt. Dann gieße man das Wasser ab, trockne ihn an der Sonne, und gieße darauf guten reinen Franzbranntwein. Nun nehme man nach Belieben irdene oder hölzerne Gefäße, um die Früchte, die nicht zu reif und nicht zu unzeitig sind, einzuballiren, und wohl zu verwahren. Man streue in das Gefäß gedachten Sand, doch so, daß die Früchte einander, ohne mit Sand umgeben zu seyn, nicht zu nahe kommen. Man merke aber hiebei, daß irdene Gefäße nicht an feuchten, und hölzerne Gefäße nicht an zu warmen Orten aufbewahrt werden dürfen.

Gartenfrüchte, Obst ꝛc. im härtesten Winter vor Frost zu sichern.

Man lege die Früchte in eine wohlverwahrte Kiste, daß keine Luft dazu kann, setze sie in einen Keller, und eine andere ausgepichte Kiste von gleicher Länge und Breite oben darauf. Diese wird mit Wasser angefüllt, und so oft

	Seite
Rother geschlemmter oder gereinigter Bolus, argilla bolus incarnata, rubra	68
Mennig, Mennige, Sandix, Bleisafran, Bleimennige Bleizinnober	69
Zinnober	70
Gelber Ocher oder Oker, gelbe Erde, Ochergelb, Kollerfarbe, Berggelb, lichter oder heller Ocker	72
Gummitgutt, Gummi gutta	73
Zibeth, Zibethum	74
Vanille, Vanigliae siliqua	76
Thee	77
Johannisbrod	78
Weißer Pfeffer	79
Schwarzer Pfeffer	80
Sauerkleesalz, Sal acetosellae, Oxalium	81
Mohnsaft, Opium	82
Kalmuswurzel, Ackerwurz, Ackermann	84
Schwarze Tinte, Schreibtinte	—
Mandeln	86
Feigen	—
Gewürznelken	87
Gewöhnliche Chinarinde Cortex chinae officinalis seu fuscus	88
Zimmtrinde	90
Krebssteine	91
Schwarze oder chinesische Tusche	92
Bleiweiß	93
Soda, Natrum, Mineralalkali	95
Muskatnüsse	98
Wachholderöl	100
Bergamottöl	—
Kajeputöl	101
Nelkenöl	102
Zedernöl	103
Zimmtöl	—

	Seite
Lavendelöl	104
Pfeffermünzöl	105
Rosmarinöl	—
Anisöl	—
Spiköl	106
Mandelöl	107
Lorbeeröl, Looröl	—
Ausgepreßtes Mußkatnußöl, Muskatbalsam	109

Drittes Bändchen.

	Seite
Phosphor	3
Sagokörner	4
Bleistifte	5
Orlean, Arnotta	6
Königsgelb.	7
Berggrün	8
Umber, Umbra	9
Blaue Farbe, Bläue, Schneeberger Farbe, Sächsisch- oder Schmelzblau, Smalte	—
Blutstein	12
Höllenstein	—
Kleine Kardamomen	13
Zimmt-Kassia	14
Rohr-Kassia	15
Weißer Zimmt	—
Hirschhorn	16
Silber	—
Zink	18
Weinverfälschung (Beschluß)	
1) Sehr gute Methode, verdächtige Weine zu untersuchen, nach Herrn Halle	19
2) Zu finden, ob ein Wein mit Gewürzen ein- und aufgebrannt sey, nach Herrn Wiegleb	21

Seite

3) Verschiedene Mittel, um verdächtige Weine zu prüfen : 22

4) Zu erkennen, ob Eisen in dem Weine enthalten sey : 24

5) Weine, die mit Kräuter oder Blumen einen Muskateller- oder Moslergeschmack bekommen zu entdecken, nach Herrn Wiegleb 25

6) Burgunderweine, und ächte Probe desselben, wenn sie mit Franzbrandwein verfälscht sind —

7) Ganz neuer Wersuch mit verdächtigem Rheinweine : : 26

8) Zu entdecken, ob ein Wein vorher umgeschlagen gewesen seye, nach Hr. Wiegleb 29

9) Junge Weine zu entdecken, ob sie mit Zucker oder Rosinen sind zurecht gemacht worden, wie auch von Scheidung der Gipserde von italienischem Weine : 30

10) Wie man die heurigen Weine kosten und kennen lernen solle : 31

Steinöl, Bergöl : : 32

Mirrhe : : : 33

Mastix, Mastixgummi : : 34

Ultramarin, Azur- oder Lazurblau : 36

Grünspan, Spanisch Grün, Spangrün, grüner Kupferkalk : : 38

Wallrath, (Sperma ceti) : 40

Elfenbeinschwarz, Sammetschwarz, gebranntes Elfenbein 41

Salmiak : : : 42

Stinkender Assant, Assa foetida : 43

Anweisung zum Einkaufe zerschiedener Speisegegenstände auf dem Markte 45

a) Welsche oder Truthühner : 46
b) Hähne und Hühner : : —
c) Gänse : : : 47
d) Enten : : : —
e) Fasanen : : : 48
f) Rebhühner : : : —
g) Schnepfen : : : 48

Seite

h) Tauben . . . 48
i) Hasen . . . —
k) Kaninchen . . . 50
l) Rindfleisch . . . —
m) Hammel- oder Schöppenfleisch . 51
n) Lammfleisch . . . —
o) Kalbfleisch . . . —
p) Schweinefleisch . . . 52
q) Geräuchertes Schweinefleisch . 53
r) Schinken . . . —
s) Wildprät . . . —
t) Eier . . . 54
u) Butter . . . 55
w) Käse . . . 56

Anhang, bestehend in einer Anleitung, wie man zerschiedene Viktualien sicher bewahren solle, um sie vor dem Verderben zu schützen 57

Das Fleisch, besonders im Sommer, lange zu erhalten 59
Speisen und Milch vor Sauerwerden zu schützen 62
Eier lange aufzubewahren . . . 63
Wie man das ganze Jahr Eier haben kann 64
Das Eiweiß lange aufzubewahren . . 65
Butter Jahrelang aufzubewahren . . —
Hefen lange aufzubewahren . . . 67
Versuche alle Arten von Früchten zu erhalten, daß sie gut bleiben viele Jahre . . —
Das Winterobst im Großen zu erhalten . 68
Alle Obstsorten mehrere Jahre frisch zu erhalten 69
Gartenfrüchte, Obst rc. im härtesten Winter vor Frost zu sichern 70
Gefrorne Gemüßarten wieder herzustellen . 71
Erhaltung der Sämereien . . . —
Alle Weine, Biere, flüchtige Essenzen rc. zu erhalten, ohne daß sie verfliegen . . . —

dieses gefriert, das Eis heraus und wieder frisches Wasser hinein gethan. Dieses Mittel ist zwar ein wenig umständlich, aber durch mehrere Erfahrungen bewährt.

Gefrorne Gemüßarten wieder herzustellen.

Man lege sie in kaltes, mit Schnee und Salz vermischtes Wasser, und stelle sie an einen kühlen Ort. Nach 4 Stunden gieße man das Wasser ab, und lasse sie an einem lüftigen Orte trocknen. Das Obst aber trocknet man mit einem Tuche ab.

Erhaltung der Sämereien.

Der Zufall hat gezeigt, daß, wenn sie zwischen Rosinen oder zwischen ungeläuterten, etwas feuchten Zucker gepackt werden, ob sie gleich einen weiten Weg machten, dennoch aufgehen. Man sieht also, daß auch der blose Saamen Feuchtigkeit, wiewohl nur wenig, verlangt, wenn er seine Vegetabilität erhalten soll.

Alle Weine, Biere, flüchtige Essenzen ꝛc. zu erhalten, ohne daß sie verfliegen.

Das erste ist, daß man zu den Bouteillen nur solche Stöpsel wähle, welche nicht wurmstichig, oder sonst fehlerhaft sind, sondern jen

nehme, welche man unter dem Namen Sammt-stöpsel verkauft. Nachdem man sich also gute Stöpsel verschafft hat, so wird weißes Wachs und Rindsunschlitt in gleichem Gewichte geschmolzen, und hierin die Stöpsel dreimal eingetaucht, und allemal wieder mit dem breiten Ende auf einen warmen Ofen gesetzt, damit das Fett langsam einziehen könne. Zuletzt werden sie mit einem Tuche abgerieben. Diese Stöpsel werden fest, doch nicht gar zu tief in die Bouteillen eingedrückt, und verhindern, daß auch die flüchtigsten Geister nicht verdünsten können.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Ueber die Verfälschung der Viktualien und technischen Produkte, und über die Mittel, dieselbe zu entdecken und ihr auszuweichen nebst Aufsäzen zum Besten der Statd- und Landbewohner
Bd.: 3

Gmünd (1807)

Pol.civ. 147 r-1/3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10767515-5